投 标 文 件

招标编号：310113102250814128650-13265387

项目名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目

投标单位名称：上海秋来园餐饮管理有限公司

目 录

商务标.....8
一、 投标公函.....8
二、 法人资格证明或法人授权委托书.....10
（一） 法定代表人证明.....10
（二） 法定代表人（或负责人）授权书.....11
三、 投标报价一览表.....12
四、 报价明细表.....13
五、 绿色采购一览表.....14
六、 资质信誉文件及业绩证明.....16
（一） 营业执照、税务登记证、相关资质证书.....16
（二） 生产或经营许可证、质量保证体系及其质量认证证明.17
七、 相关人员配置及人员证书和荣誉证明、项目业绩.....18
（一） 项目人员基本情况和业绩一览表.....18
1. 项目人员一览表.....18
2. 项目人员简历一览表.....34
3. 投标人类似项目一览表.....43
八、 获得的有关荣誉.....87
九、 招标文件中 6.2.2.1 资格性符合性检查要求提供的资料.....88
（一） 基本条件.....88
（二） 信用中国.....89
1. 信用中国—信用报告.....89
2. 信用中国—严重失信主体名单查询.....95

3. 信用中国—重大税收违法案件当事人名单 96
4. 信用中国—政府采购严重违法失信行为记录名单 97
5. 中国执行信息公开网—失信被执行人名单 98
6. 中国政府采购网 101
（三） 资格要求-食品经营许可证 102
（四） 中小企业声明函 103
（五） 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函 108
（六） 无重大违法记录的书面声明 109
（七） 法人资格证明或法人授权委托书 110
1. 法定代表人证明 110
2. 法定代表人（或负责人）授权书 111
（八） 满足投标报价要求承诺函 112
（九） 满足投标文件有效性承诺函 113
（十） 投标有效期承诺函 114
（十一） 无“其他要求”情形承诺函 115
十、 其他补充资料等 116
（一） 投标人基本情况简介格式 116
（二） 承诺书 118
（三） 财务状况报告、依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（若有，可提供） 119
（四） 残疾人福利性单位声明函（不适用） 120
（五） 监狱企业等方面的证明材料（若有） 121
（六） 非联合体投标声明函 122
（七） 不转包、分包承诺函 123

（八） 不提供进口产品承诺函.....124
（九） 开户许可证.....125
（十） 投入车辆清单.....126
1. 沪 ABV0855 127
2. 沪 ENA711 127
（十一） 与投标人关联关系情况表.....128
技术标.....129
十一、 服务方案、供货保障.....129
（一） 食材采购措施.....129
1. 食材采购方案.....129
2. 食材采购台帐制度.....140
3. 供应商考察制度.....149
4. 供应商资料及合同管理.....160
（二） 供货方案.....172
1. 食材配送方案.....172
2. 保温保鲜方案.....180
3. 清洁消毒方案.....189
4. 运输车辆配置.....195
（三） 管理制度.....197
1. 货源管理制度.....197
2. 采购渠道制度.....206
3. 供货保障制度.....214
4. 品质监控制度.....219
（四） 食品安全追溯.....228

1. 追溯体系架构.....228
2. 食材来源追溯.....232
3. 过程记录管理.....234
4. 问题响应机制.....238
5. 追溯培训与演练.....240
（五） 环保管理.....243
1. 垃圾分类管理.....243
2. 回收措施.....250
3. 危废管理.....258
十二、 食品配送服务管理制度.....270
（一） 食材采购管理.....270
（二） 食材仓储管理.....277
（三） 食材配送管理.....281
（四） 食材验收管理.....287
十三、 应急预案保障措施.....288
（一） 应急方案制定.....288
1. 食材供应中断预案.....288
2. 运输异常应急预案.....289
3. 食品安全突发事件预案.....289
4. 人员突发缺岗预案.....290
5. 设备故障应急预案.....290
6. 应急演练与预案优化.....291
（二） 应急响应时效.....293
1. 15 分钟应急响应承诺.....293

2. 1 小时到达现场处理 293
3. 24 小时应急联络机制 294
4. 快速决策流程保障 295
5. 应急事件响应升级机制 295
（三） 应急设施设备 297
1. 应急食材储备库配置 297
2. 备用运输车辆与冷藏设备 298
3. 便携式食品安全检测设备 299
4. 应急物资储备清单管理 299
（四） 服务网点与人员保障 301
1. 服务支持点设立规划 301
2. 机动人员应急配置 302
3. 应急人员持证上岗培训 303
4. 本地供应商应急联动机制 305
（五） 企业应急能力支撑 306
1. 总部应急管理体系支持 306
2. 同类项目应急处理案例 306
3. 多方资源快速协调能力 307
4. 应急管理体系认证情况 308
（六） 应急保障措施 310
十四、 食品安全措施等 317
（一） 食材采购环节食品安全措施 317
（二） 食材配送环节食品安全措施 320
（三） 食材验收环节食品安全措施 325

（四） 食材存储环节食品安全措施.....330
（五） 食材加工环节食品安全措施.....336
（六） 供餐环节食品安全措施.....342
十五、 其他资料.....347
（一） 绿色采购.....347
1. 检测报告-可降解塑料袋.....347
2. 检测报告-食品用塑料打包盒.....350
3. 检测报告-一次性塑料餐具.....357
4. 检测报告-白猫洗洁精.....361
5. 检测报告-厨师工作服面料.....368
（二） 食材采购-供应商资质.....372
1. 营业执照.....372
2. 采购合同.....373
（三） 我公司财务相关资料.....385
1. 缴纳社保证明.....385
2. 纳税证明.....388
3. 企业所得税月（季）度预缴纳税申报表（A 类）.....390
4. 财务会计报告.....392
5. 2024.12 增值税及附加税费申报表.....395
6. 职工参加城镇基本养老保险情况.....401
（四） 肉类蔬菜类检疫报告.....402
1. 海鲜.....402
2. 鸡鸭家禽.....413
3. 求初蔬菜.....427

4. 世友牛肉 431
5. 天达猪肉 439
（五） 拟投入设施 459
1. 租房合同 459
（六） 点对点响应“第四章 采购需求” 461

商务标

一、投标公函

致：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心：

上海秋来园餐饮管理有限公司（投标人全称）授权卢湖场（投标人代表姓名）项目经理、项目经理（职务、职称）为我方代表，参加贵方组织的大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目、310113102250814128650-13265387、1（项目名称、项目编号、包号）招标的有关活动，并对此项目进行投标。为此签字代表宣布同意如下：

1. 所附报价表中规定的应提供和交付本项目投标总价为4139216.5元，大写肆佰壹拾叁万玖仟贰佰壹拾陆元伍角整（文字表述）。

2. 我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3. 我方已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，确认无误。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

4. 我方同意在本项目招标文件中规定的开标日起 90 天内遵守本函中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。

5. 如果开标后，我方在招标有效期内撤回投标文件，其投标保证金将被贵方没收。

6. 我方同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定要接受最低报价或收到的任何报价。

7. 我方已充分考虑到投标期间网上投标会发生的故障和风险，并对发生的任何故障和风险造成投标内容不一致或利益受损或投标失败，承担全部责任。

8. 我方同意网上投标内容均以网上投标系统开标时的开标记录表内容

为准，投标人的授权代表将在开标记录上签名以确认开标过程和结果，如果不签字，则由我们承担全部责任。

9．我方承诺接受招标文件中《中标合同》的全部条款且无任何异议。

10．我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》的有关规定，若有下列情形之一的，将被处以采购金额 5‰以上 10‰以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动；有违法所得的，并处没收违法所得；情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

（1）提供虚假材料谋取中标、成交的；

（2）采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；

（3）与采购人、其他供应商或者项目相关工作人员恶意串通的；

（4）向采购人、项目相关工作人员行贿或者提供其他不正当利益的；

（5）拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

与本投标有关的一切往来通讯请寄：

地址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室

邮编：201900

电话：13156666466

传真：无

投标人代表姓名：卢湖场

投标人代表联系电话，e-mail：13156666466、605790234@qq.com

投标单位(公章)：上海秋来园餐饮管理有限公司

投标单位法定代表人(签章)：

投标授权代表签字：

日期：2025 年 8 月 31 日

二、法人资格证明或法人授权委托书

（一）法定代表人证明

投标人：上海秋来园餐饮管理有限公司

地址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室

成立时间：2018 年 07 月 20 日

姓名：李逸麟

性别：男

年龄：29

职务：总经理

系 上海秋来园餐饮管理有限公司 （投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：上海秋来园餐饮管理有限公司 （盖章）

日期：2025 年 8 月 31 日

法定代表人身份证正面	法定代表人身份证反面

（二）法定代表人（或负责人）授权书

本授权书声明：上海秋来园餐饮管理有限公司/上海秋来园餐饮管理有限公司（投标人名称/供应商名称）的下面签字的李逸麟（法定代表人）代表本公司授权下面签字的卢湖场、项目经理（被授权人的姓名、职务）为本公司的合法和全权代表人，就大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目名称）项目投标、开标、评标、合同谈判和执行、完成的全过程，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书签字后有效，特此声明。

投标人名称（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

法定代表人（或负责人）（签字或盖章）：李逸麟

被授权人（签字或盖章）：卢湖场

2025 年 8 月 31 日

被授权人身份证正面	被授权人身份证反面

三、投标报价一览表

大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目包 1

服务项目负责人	服务期	绿色采购报价	最终报价(总价、元)
卢湖场	一年。本次招标采用一招三年，本年度为首年，按年度签订合同。因采购预算、服务期、项目需求等发生变化时可重新招标。	3190 元	4139216.5 元

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

四、报价明细表

序号	用餐时间	用餐客数	单价（元）	合计（元）
1	早餐	38955	11.9	463564.5
2	中餐	93890	38.9	3562462
3	节假日前自助餐	2310	49	113190
总计（元）				4139216.5
其中绿色采购报价（元）				3190

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

五、绿色采购一览表

序号	产品名称	品牌、规格、型号	单位	数量	单价（元）	总价（元）	绿色低碳属性
1	可降解塑料袋	/	条	500(预估)	0.18	90	环保产品
2	食品用塑料打包盒	PP 1000ml	只	1000(预估)	0.3	300	环保产品
3	一次性塑料餐具	四格	套	1000(预估)	0.4	400	环保产品
4	白猫洗洁精	/	箱	10(预估)	80	800	环保产品
5	厨师工作服面料	100%棉	米	20	18	1600	环保产品
		74%棉 25%锦纶 1%导电纤维		20	23		
		100%棉		20	16		
		96%棉 4%氨纶		20	23		
合计（元）						3190	/

备注：

1、绿色材料设备清单根据采购需求报价，按实填写；

2、表中绿色低碳属性填写：强制节能产品、节能产品、环保产品、新能源产品、绿色建材、绿色建筑、绿色包装。

3、绿色低碳采购清单中的材料设备投标时承诺为绿色产品的，应提供相关的检测报告或认证报告，且作为合同履约的依据。

供应商名称(公章)：上海秋来园餐饮管理有限公司

法定代表人或其授权代表(签字或盖章)：

日期：2025 年 8 月 31 日

六、资质信誉文件及业绩证明

（一）营业执照、税务登记证、相关资质证书

统一社会信用代码 91310230MAIK1AMK33

证照编号：13000000202406140416

营业执照（副本）

扫描经营主体身份码了解更多登记、备案、许可、监管信息，体验更多应用服务。

名　　称　上海秋来园餐饮管理有限公司

类　　型　有限责任公司(自然人投资或控股)

法定代表人　李逸麟

经营范围　许可项目：餐饮服务；食品销售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）
一般项目：餐饮管理；食用农产品零售；厨具卫具及日用杂品零售。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

注册资本　人民币100.0000万元整

成立日期　2018年07月20日

住　　所　上海市宝山区真大路602号9幢一层101室

登记机关　2024 年 06 月 14 日

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告。

国家市场监督管理总局监制

国家企业信用信息公示系统网址 http://www.gsxt.gov.cn

（二）生产或经营许可证、质量保证体系及其质量认证证明

食品经营许可证

（副本）

经营者名称：上海秋来园餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：91310230MA1K1AMK33

法定代表人（负责人）：李逸麟

住所：上海市宝山区富大路602号9幢一层101室

经营场所：上海市宝山区富大路602号9幢一层101室

主体业态：餐饮服务经营者

经营项目：热食类食品制售；餐饮服务管理

有效期至 2029年06月13日

说明

1. 《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可的合法凭证。
2. 《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置，也可以展示其电子证书。
3. 《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。
4. 食品经营者应当在已取得许可范围内开展食品经营活动。
5. 食品经营者应当接受市场监督管理部门的监督管理。
6. 食品经营者改变许可事项应当申请变更食品经营许可。
7. 食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满前九十个工作日至十五个工作日前，向原发证的市场监督管理部门申请延续。

许可证编号：JY23101130219153

投诉举报电话：12315

发证机关：上海市宝山区市场监督管理局

2024年06月14日

国家市场监督管理总局监制

七、相关人员配置及人员证书和荣誉证明、项目业绩

（一）项目人员基本情况和业绩一览表

1. 项目人员一览表

序号	姓名	年龄	性别	职务	职称（附复印件）	持证情况（附证）	从事本工作年限
1	陈得伟	46	男	负责人	中式烹调师	中式烹调师、身份证、健康证	23 年
2	丁文军	61	男	厨师	中式烹调师	中式烹调师、身份证、健康证	30 年
3	林俊	52	男	厨师	中式烹调师	中式烹调师、身份证、健康证	30 年
4	商城莉	52	女	服务人员	无	身份证、健康证	25 年
5	沈春娟	48	女	服务人员	无	身份证、健康证	19 年
6	童铃	47	女	服务人员	无	身份证、健康证	27 年

7	王松	52	男	厨师	中式烹调师	中式烹调师、身份证、健康证	16 年
8	杨伶芳	51	女	服务人员	无	身份证、健康证	15 年
9	孙冰冰	41	男	面点师	一级中式面点师	中式面点师、身份证、健康证	10 年

（1）陈得伟

中式烹调师专项技能证书

Chinese cook Specialized Skills Certification

姓　　名（Name）：陈得伟

身份证号（ID No.）：342423199912018 27X

证书编号（Cert.No.）：CGCC311724000292

岗位名称（Cert.Title）：中式烹调师三级（高级）

持证人于2024年1月参加专项职业技能提升培训项目的考评，成绩合格，具备了从事该岗位工作的相关专业知识技能，特颁此证。

This is to certify that the bearer has successfully completed the unified training and passed the tests required by the corresponding qualification level under Post Special Skill Improvement Training Program and has met the requirement of this program for professional knowledge and competence.

中国商业联合会

China General Chamber of Commerce

中国商业联合会商业职业技能发展指导中心

China Commercial Occupational Skill Development and Instruction Center

体检结果查询　体检机构查询　健康证明下

姓　名　陈得伟

体检类型　食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码　**********827X

有效日期　2024-12-21 ~ 2025-12-20

体检机构　上海广福门诊部

体检结果　合格

体检历史　返回

（2）丁文军

姓　名：丁文军
性　别：男
出生日期：1984年07月09日
文化程度：高中
发证日期：2014 年 02 月 11 日
证书编号：14030000042400377
身份证号：342201198407090217
职业（工种）：中式烹调师
职业等级：中级/四级
理论知识考试成绩：81
操作知识考试成绩：63
评定成绩：合格
nova 11
Ultra Vision Camera

体检结果查询　　体检机构查询　　健康证明下载

姓　名	丁文军
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	**********0217
有效日期	2025-02-21～2026-02-20
体检机构	上海市宝山区大场医院
体检结果	合格

体检历史　　返回

（3）林俊

姓　名　林俊

体检类型　食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码　**********2034

有效日期　2025-05-29 ~ 2026-05-28

体检机构　上海新园门诊部

体检结果　合格

体检历史　返回

姓名 林俊

性别 男 民族 汉

出生 1973 年 11 月 7 日

住址 上海市虹口区唐山路799弄17号

公民身份号码 310109197311072034

（4）商城莉

体检结果查询　　体检机构查询　　健康证明下载

姓　名	商成莉
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	**********6127
有效日期	2025-07-01～2026-06-30
体检机构	上海市宝山区大场医院
体检结果	合格

体检历史　　返回

（5）沈春娟

体检结果查询　　体检机构查询　　健康证明下载

姓　　名　　沈春娟

体检类型　　食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码　　**********5520

有效日期　　2025-06-26～2026-06-25

体检机构　　上海市宝山区大场医院

体检结果　　合格

体检历史　　返回

（6）童铃

体检结果查询　体检机构查询　健康证明下载

姓　名	童铃
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	**********5285
有效日期	2025-05-28～2026-05-27
体检机构	上海市宝山区大场医院
体检结果	合格

体检历史　返回

姓名 童铃

性别 女　民族 汉

出生 1978 年 10 月 19 日

住址 上海市宝山区大场镇南大村陈家白墙39号

公民身份号码 340123197810195285

（7）王松

姓名 王松 性别 男

出生日期 1973 年 10 月 30 日

文化程度 初中

发证日期 1996年6月20日

证书编号 960513001237136

身份证号 512921 19731030 5518

职业（工种） 中式烹调师

理论知识考核成绩 85

操作技能考核成绩 83

综合评审成绩 82

评定成绩 合格

职业技能鉴定（指导）中心

1996 证书附单

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

姓名 王松

体检类型 食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码 **********5518

有效日期 2025-06-29 ~ 2026-06-28

体检机构 上海新园门诊部

体检结果 合格

体检历史 返回

姓名 王松

性别 男 民族 汉

出生 1973 年 10 月 30 日

住址 四川省南充市嘉陵区七宝寺镇王家嘴村10组2号

公民身份号码 512921197310305518

（8）杨伶芳

体检结果查询　体检机构查询　健康证明下载

姓　名　杨伶芳

体检类型　食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码　**********4868

有效日期　2025-05-28～2026-05-27

体检机构　上海市宝山区大场医院

体检结果　合格

体检历史　返回

（9）孙冰冰

依据《中华人民共和国劳动法》、按照国家职业（技能）标准，经考核鉴定合格。

特发此证。

发证机关（印）

姓名	孙冰冰
性别	男
出生日期	1984 年 04 月 01 日
文化程度	职高
发证日期	2007 年 10 月 08 日
证书编号	0701031024307663
身份证号	610602198404012418

职业（工种）	中式面点师(中式面点师)
理论知识考核成绩	83.0
操作技能考核成绩	77.0
评定成绩	一级 合格

职业技能鉴定（考核）中心（印）

2007 年 10 月 08 日

2. 项目人员简历一览表

（1）陈得伟

姓 名	陈得伟	年 龄	46	性别	男
职 称	/	学位	/	拟在本项目任职岗位	厨师
执业资格证书	中式烹调师			证号	CGCC311724000292
毕业学校	/ 年毕业于 / 学校 / 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无

（2）丁文军

姓 名	丁文军	年 龄	61	性别	男
职 称	/	学位	/	拟在本项目任职岗位	厨师
执业资格证书	中式烹调师			证号	1403000042400377
毕业学校	/ 年毕业于 / 学校 / 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无

（3）林俊

姓 名	林俊	年 龄	52	性别	男
职 称	/	学位	/	拟在本项目任职岗位	厨师
执业资格证书	中式烹调师、身份证、健康证			证号	0303196120795
毕业学校	/ 年毕业于 / 学校 / 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无

（4）商城莉

姓 名	商城莉	年 龄	52	性别	女
职 称	无	学位	无	拟在本项目任职岗位	服务人员
执业资格证书	身份证、健康证			证号	230119197310296127
毕业学校	/ 年毕业于 / 学校 / 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无

（5）沈春娟

姓 名	沈春娟	年 龄	48	性别	女
职 称	无	学位	无	拟在本项目任职岗位	服务人员
执业资格证书	身份证、健康证			证号	310113197702025520
毕业学校	/ 年毕业于/ 学校 / 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无

（6）童铃

姓 名	童铃	年 龄	47	性别	女
职 称	无	学位	无	拟在本项目任职岗位	服务人员
执业资格证书	身份证、健康证			证号	340123197810195285
毕业学校	/ 年毕业于 / 学校 / 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无

（7）王松

姓 名	王松	年 龄	52	性别	男
职 称	无	学位	无	拟在本项目任职岗位	厨师
执业资格证书	中式烹调师			证号	960511300123156
毕业学校	/ 年毕业于 / 学校 / 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无

（8）杨伶芳

姓 名	杨伶芳	年 龄	51	性别	女
职 称	无	学位	无	拟在本项目任职岗位	服务人员
执业资格证书	身份证、健康证			证号	310108197407224868
毕业学校	/ 年毕业于 / 学校 / 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无

（9）孙冰冰

姓 名	孙冰冰	年 龄	41	性别	男
职 称	无	学位	无	拟在本项目任职岗位	面点师
执业资格证书	一级中式面点师			证号	0701031024307663
毕业学校	/ 年毕业于 / 学校 / 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无
无	无	无	无

3. 投标人类似项目一览表

序号	年份	项目名称	项目内容	服务时间	合同金额（万元）	用户情况		
						单位名称	经办人	联系方式
1	2024	食堂委托运营管理合同	食堂委托运营管理	2024 年 8 月 1 日至 2027 年 7 月 31	2388450.00 元/年	上海市宝山区杨行镇城市运行管理中心	张新红	13301808960
2	2024	淞南镇阳光家园食堂委托运营管理合同	食堂委托运营管理	2024 年 11 月 1 日-2026 年 10 月 31 日	174950.00	淞南镇阳光家园	陆嘉韵	13917017984
3	2025	湄浦村食堂承包合同	食堂承包	2025 年 5 月 1 日至 2028 年 4 月 30 日	据实结算	湄浦村村委会	程晨悦	13818480698
4	2025	淞南派出所食堂配套服务项目合同	食堂配套服务	2025 年 02 月 01 日至 2026 年 01 月 31 日	1691950.00 元/年	上海市宝山区淞南镇城市运行管理	薛警官	18916578392

						中心		
5	2024	后勤服务外包合同	后勤服务外包	2024 年 01 月 01 日起至 2024 年 12 月 31 日	1292900 元	上海申能燃料有限公司	张科叶	13301607274
6	2024	上海市公安局宝山分局交通警察支队一大队食堂委托运营管理合同	食堂委托运营管理	2024 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日	1149750.00 元	上海市公安局宝山分局交通警察支队一大队	戴警官	13761939459
7	2022	上海市宝山区顾村镇人民政府服务购买合同	食堂餐饮服务	2022 年_9 月 1 日起至 2024 年 8 月 31 日	436847.60	上海市宝山区顾村镇人民政府上海市公安局宝山分局潘广路派出所	/	/

注：附项目的中标通知书、中标公告、合同复印件，其中合同复印件指

合同关键页和合同双方盖章页。

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（1）食堂委托运营管理合同

食堂委托运营管理合同

甲方：上海市宝山区杨行镇城市运行管理中心

乙方：上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》及相关法律规定，甲乙双方就食堂运营管理事宜共同协商，达成如下事宜：

一、甲方将上海市公安局宝山分局宝杨派出所食堂运营委托乙方管理，由甲方向乙方提供食堂场地。

二、乙方负责供应甲方职工用餐，乙方服务对象：宝杨派出所及经侦队全体工作人员。用餐人数：宝杨派出所 140 人，经侦队 70 人，合计 210 人，每日早餐 90 客，中餐 160 客、晚餐 50 客；每周提前三天公示菜单。

每日早、中、晚餐用餐标准：早餐面浇头或豆浆牛奶包子点心，正餐一大荤、一小荤、一素菜、水果、粗粮、荤素汤搭配。

三、承包期限：

自 2024 年 8 月 1 日至 2027 年 7 月 31 日，时限 叁 年。合同到期后，将按照《中华人民共和国政府采购法实施条例》执行采购程序。

四、运营方式

1、甲方无偿提供厨房、餐厅、全套厨房设备等场所和相关设备，所有设备明细接合同附件。

1

扫描全能王

2、乙方负责食材采购、自行加工。水，电，燃气、餐厨垃圾清运费及废弃油处理由乙方负责。

3、承包期内厨房设施、设备及食堂用具、餐桌椅等维修、保养由乙方自行承担，如需添置或置换厨房设备由乙方自行负责。

五、甲方权利义务

1、甲方按承包合同规定，监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。

2、甲方应协助乙方维持食堂正常就餐秩序。

六、乙方权利义务

1、乙方应提供承包食堂法人身份证、《营业执照》《食品经营许可证》《食品流通许可证》、加工盒饭资质等证照供甲方审查，并提供复印件甲方留档。

2、乙方应严格执行国家和环境与食品卫生的标准及相关规定，接受市场监督管理部门、卫生管理部门和甲方的监督。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。乙方工作人员的组成包括：自行配备所有工作人员，原食堂工作人员可以优先录用。所有食堂工作人员必须持有效的饮食行业健康证及餐饮行业食品安全管理员证、餐饮行业法人或主要负责人证、食品生产行业关键环节操作人员证等餐饮行业执业证，进入食堂操作间一律戴上口罩和帽子，禁止在食堂操作间内吸烟。

3、乙方负责所有食堂员工工作用餐。

4、乙方应按甲方规定时间准时开餐，开餐时间由甲方规定，如

扫描全能王

有变动应事先通知乙方。

5、餐后认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、用餐大厅环境卫生达到卫生管理部门要求。

6、乙方应根据《人员密集场所消防安全管理办法》、《2021年“双随机”消防安全监督检查计划公开表》的要求，食堂排烟管道至少每季度清洗一次，并做好油烟管道清洗记录上传至消防安全管理部门备案核查。

7、乙方须按《城镇排水与污水处理条例》完成每月食堂段隔油池、油水分离器清淤、捞废油等清理作业，保证下水管道、窨井盖口无堵塞、无外溢。

8、乙方应依据《城镇污水排入排水管网许可管理办法》等规定，食堂排放水质必须达到国家规定要求。

9、乙方无偿提供用餐所需的餐巾纸、擦手纸、洗手液、牙签、一次性餐饮具等易耗品，每季度更换一次食堂就餐用竹筷。

10、乙方应提供证照齐全放心、安全的副食品及调味品，不得使用无牌或杂牌副食品及调味品。食品原材料采购需根据《食品安全风险管控要求》索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证、检疫证明等相关票证票据，建立食品安全信息追溯系统。

11、甲方有临时招待工作餐，需提前一天告知乙方，乙方提前准备食材，临时招待工作餐每月按实结算。

七、费用金额、结算方式及支付期限

（一）费用金额：贰佰叁拾捌万捌仟肆佰伍拾元整/年

扫描全能王

(2388450.00 元/年)

（二）结算方式、支付期限：

甲方按月支付乙方费用，支付时间为：每月 10 日前支付上个月的就餐费用。每月支付金额为：壹拾玖万玖仟零叁拾柒元伍角整（199037.5 元），每月实际就餐客数超出合同约定的，超出部分另行支付费用。

违约责任

1、双方应严格遵守合同约定的各类事项，若一方违约，违约方应承担违约责任，并向对方支付因违约而造成的经济损失。

2、乙方因违反合同第六条第 2 条之规定，存在食品卫生问题及严重管理问题的， 因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿，同时应当向甲方支付当年结算金额的 2%作为违约金，并由乙方承担全部法律责任，如造成重大社会影响的，甲方有权单方面无条件解除本合同。

3、委托运营管理期内因乙方原因违反《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》《城镇污水排入排水管网许可管理办法》的由乙方承担全部法律责任，甲方有权单方面无条件解除本合同。

4、委托运营管理期内乙方应保障甲方免于因乙方原因而向第三方承担责任或受到第三方的索赔，因乙方原因导致自身、甲方或其他第三方人身或财产损失的，由乙方承担全部责任。

5、若乙方要终止合同，需提前三个月通知甲方，并经甲方书面

扫描全能王

同意，终止前须结清一切费用。

九、争议解决

合同未尽事宜，双方应通过友好协商解决；协商不成的，任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、本合同自甲、乙双方签字并盖章后生效。本合同签订后，如有未尽事宜，可以增加补充条款，如有冲突的，以补充条款为准。

十一、附件：《厨房设备及其他食堂设施借用协议》

十二、本合同一式叁份，甲、乙双方各执壹份，报甲方上级管理部门备案一份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：　　乙方（盖章）：

代表（签字）：　　代表（签字）：

签定日期：_____年___月___日

5

扫描全能王

（2）淞南镇阳光家园食堂委托运营管理合同

淞南镇阳光家园

食堂委托运营管理合同

甲方：上海市宝山区淞南镇阳光家园

乙方：上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》及相关法律规定，甲乙双方就食堂运营管理事宜共同协商，达成如下事宜：

一、甲方将淞南镇阳光家园食堂运营委托乙方管理，由甲方向乙方提供食堂场地。

地址：淞南路 388 号

面积：40 ㎡

二、乙方负责供应甲方职工用餐，乙方服务对象：

淞南镇阳光家园全体工作人员。用餐人数：周一至周五中餐 65 客/日，每周提前三天公示菜单，并提供就餐计数设备。

每日中餐用餐标准：17 元/客，每日一大荤，一小荤，一素菜，一汤，水果、酸奶，每周各配一次

三、承包期限：

自 2024 年 11 月 1 日起，时限壹年。合同到期后，将按照《中华人民共和国政府采购法实施条例》执行采购程序。

四、运营方式

1、甲方无偿提供厨房、餐厅、全套厨房设备等场所和相关设备，

所有设备明细接合同附件。甲方给乙方每年 5 万元的运营补贴，用于补贴乙方支付燃气费用，维修、保养厨房设施设备、餐厨垃圾清运、废弃油处理等其他厨房正常运营所支出的相关费用。

2、乙方负责食材采购、自行加工。燃气、餐厨垃圾清运及废弃油处理由乙方负责(水、电无法分开支付暂由甲方负责，若超出淞南阳光家园年度专款额度则由乙方承担超出部分)。

3、承包期内厨房设施、设备及食堂用具、餐桌椅等维修、保养由乙方自行承担，如需添置或置换厨房设备由乙方自行负责。

4、甲方每日用餐量需提前统计报乙方，用餐完毕双方确认签字，乙方每周菜单需提前与甲方协商一致后下单。

五、甲方权利义务

1、甲方按承包合同规定，监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。

2、甲方应协助乙方维持食堂正常就餐秩序。

3、在运营管理期内，如遇淞南镇阳光家园由第三方托管，甲方有权对原核定就餐数量作出相应调整并按调整后的基数支付就餐费用。

六、乙方权利义务

1、乙方应提供承包食堂法人身份证、《营业执照》、《食品经营许可证》、《食品流通许可证》、加工盒饭资质等证照供甲方审查，并提供复印件甲方留档。

2、乙方应严格执行国家和环境与食品卫生的标准及相关规定，接受市场监督管理部门、卫生管理部门和甲方的监督。严禁供应腐烂

变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。乙方工作人员的组成包括：自行配备所有工作人员，原食堂工作人员可以优先录用。所有食堂工作人员必须持有效的饮食行业健康证及餐饮行业食品安全管理员证、餐饮行业法人或主要负责人证、食品生产行业关键环节操作人员证等餐饮行业执业证，进入食堂操作间一律戴上口罩和帽子，禁止在食堂操作间内吸烟。

3、乙方负责所有食堂员工工作用餐。

4、乙方应按甲方规定时间准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

5、餐后认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、用餐大厅环境卫生达到卫生管理部门要求。

6、乙方应根据《人员密集场所消防安全管理办法》、《2021 年“双随机”消防安全监督检查计划公开表》的要求，食堂排烟管道至少每季度清洗一次，并做好油烟管道清洗记录上传至消防安全管理部门备案核查。

7、乙方须按《城镇排水与污水处理条例》完成每月食堂段隔油池、油水分离器清淤、捞废油等清理作业，保证下水管道、窨井盖口无堵塞、无外溢。

8、乙方应依据《城镇污水排入排水管网许可管理办法》等规定，食堂排放水质必须达到国家规定要求。

9、乙方无偿提供用餐所需的餐巾纸、擦手纸、洗手液、牙签、一次性餐饮具等易耗品，每季度更换一次食堂就餐用竹筷。

10、乙方应提供证照齐全放心、安全的副食品及调味品，不得使

用无牌或杂牌副食品及调味品。食品原材料采购需根据《食品安全风险管控要求》索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证、检疫证明等相关票证票据，建立食品安全信息追溯系统。

11、甲方有临时招待工作餐，需提前一天告知乙方，乙方提前准备食材，临时招待工作餐每月按实结算。

七、费用金额、结算方式及支付期限

（一）费用金额：按照 2023 年度每年 14700 客用餐量估算，每客 17 元计算，14700*17 元=249900.00 元，加 5 万元运营补贴，合计金额 299900.00 元。年底结算金额以实际用餐量为准。

（二）结算方式、支付期限：

合同签订后，甲方支付运营补贴 50000 元及供餐费用预付款 249900*50%=124950.00 元，合计 174950.00。合同到期后剩余费用按核定实际用餐量结算。

八、违约责任

1、双方应严格遵守合同约定的各类事项，若一方违约，违约方应承担违约责任，并向对方支付因违约而造成的经济损失。

2、乙方因违反合同第六条第 2 条之规定，存在食品卫生问题及严重管理问题的， 因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿，同时应当向甲方支付当年结算金额的 2%作为违约金，并由乙方承担全部法律责任，如造成重大社会影响的，甲方有权单方面无条件解除本合同。

3、委托运营管理期内因乙方原因违反《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》《城镇污水

排入排水管网许可管理办法》的由乙方承担全部法律责任，甲方有权单方面无条件解除本合同。

4、委托运营管理期内乙方应保障甲方免于因乙方原因而向第三方承担责任或受到第三方的索赔，因乙方原因导致自身、甲方或其他第三方人身或财产损失的，由乙方承担全部责任。

5、若乙方要终止合同，需提前三个月通知甲方，并经甲方书面同意，终止前须结清一切费用。

九、争议解决

合同未尽事宜，双方应通过友好协商解决；协商不成的，任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、本合同自甲、乙双方签字并盖章后生效。本合同签订后，如有未尽事宜，可以增加补充条款，如有冲突的，以补充条款为准。

十一、本合同一式叁份，甲、乙双方各执壹份，报甲方上级管理部门备案一份，具有同等法律效力。

甲方：（盖章）

代表：

签定日期：2024.10.13

乙方：（盖章）

代表：

签定日期：2024.10.27

（3）湄浦村食堂承包合同

湄浦村食堂承包合同

甲方：湄浦村村委会

乙方：上海秋未园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国合同法》及相关法律规定，甲乙双方就食堂承包事宜共同协商，达成如下事宜：

一、甲方将湄浦村综合活动中心食堂承包给乙方经营，由甲方向乙方提供食堂场地：

地址：宝山区蕴川路 2211 号

面积：520 平方米

二、乙方负责供应甲方职工用餐，乙方服务对象：湄浦村委工作人员、杨行应急处置队、杨行网格中心、建管中心、武装部、经济发展中心、卫监所、杨行镇环保、动迁办、安全办、杨行农副公司、杨行爱卫办等。用餐人数：199 人次/日。

三、承包期限：自 2025 年 5 月 1 日至 2028 年 4 月 30 日，时限叁年。

四、经营方式

1、甲方无偿提供厨房、餐厅、全套厨房设备等。

2、乙方负责食材采购、自行加工。

3、承包期内需要添置或更换的厨房设备，由乙方提出，经甲方同意后由甲方负责。合同期厨房设备维修、保养由乙方自行承担。

五、甲方权利义务

扫描全能王

1、甲方按承包合同规定监督乙方依法经营，履行合同，做好协调工作。

2、甲方应协助乙方维持食堂正常就餐秩序。

六、乙方权利义务

1.乙方应提供营业执照供甲方审查，并提供营业照复印件供甲方留档。

2、乙方应严格执行国家和地方环境与食品卫生的标准及相关规定，接受卫生管理部门和甲方的监督。乙方工作人员自行配备，且必须持相关工作证及健康证上岗，严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。

3、乙主必须按甲方规定时间作息，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

4、餐后认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、用餐大厅环境卫生，经常清理食堂、灶台及炊事用品污垢。

5、乙方在合同期三年内提供食堂设备的维修保养及承担餐饮餐具等用具损耗。

七、费用结算方式

1.每客(大荤、小荤，两素菜、汤、米饭)21元/客(含税)。其中甲方补贴乙方调味品、水电煤等费用，6名食堂工作人员费用(主厨2名、副厨2名、辅工2名)按实结算。

2、若当服务对象以处人员前来就餐，则另行结算。

八、违约责任

扫描全能王

1、双方应严格遵守合同约定的各类事项，若一方违约，违约方应承担违约责任并向对方承担因约而造成的经济损失。

2、因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿，并负相应的法律责任。

3、甲方未按时结清乙方账款过 7 日的，应承担违约金 3%/天。

4、如有违约，违约方承担一切损失。

5、若一方需终止合同，需提前 3 个月通知对方，且终止前结清一切费用，合同 叁 年期满，若乙方无重大过错则自动续约 贰 年。

九、争议解决

合同未尽事宜，双方应通过友好协商解决，协商不成的，任何一方可向本合同签订地人民法院提起诉讼。

十、本合同自甲、乙双方签字并盖章后生效。本合同签订后，双方如需修改，经双方友好协商后，可以增加补充条款。

十一、本合同一式叁份，甲、乙双方各执壹份，银机关事务所留档一份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：　　代表（签字）：

乙方（盖章）：　　代表（签字）：

签订日期：

扫描全能王

关于湄浦综合活动中心食堂2025年经营预算的请示

镇党委、政府：

为更好的解决村综合活动中心入驻单位工作人员的就餐问题，湄浦综合活动中心食堂由第三方承包经营，经对承包方五年来的伙食供应、食品安全、环境卫生等方面综合考核，总体是满意的，因此，拟续签承包合同，预算金额2244932元整，具体方案如下：

一、食堂日常经营管理

1、由承包方具体负责食堂的日常经营管理、内部环境卫生、食品安全、消防安全等工作。

2、食堂菜品、副食品、调味品等均由承包方负责采购，确保食品新鲜、安全、卫生。

3、湄浦村负责监督，确保大楼内各入驻单位及搭伙单位每天不同时段所需的食品供应以及食品安全、卫生等。

二、食堂应保障的就餐数量

按日常就餐人数统计（未包含双休日和节假日城管中队、整治办突击整治任务增加的用餐数），工作日全年按250天计，双休日及节假日全年按115天计，全年就餐数总计51935人次。（详见附件1）

CS 扫描全能王

三、食堂由承包方经营所需资金预算

详见附件 2

四、入驻单位、搭伙单位就餐资金结算

1、食堂经营过程中所产生的费用由湄浦村统一向承包方结算。

入驻单位和搭伙单位每月缴纳搭伙费 →

镇财政每半年预付托底补贴 →

湄浦村 → 食堂承包方

2、各入驻单位及搭伙单位每人以每餐 21 元标准按月向湄浦村缴纳搭伙费。

3、各入驻单位和搭伙单位有就餐补贴的人员每月应缴纳 200 元就餐费给本单位。

4、食堂其余发生的费用（加税后总计⑨-菜金及调味品①＝2244932-1090635＝1154297 元）由镇财政托底补贴给湄浦村，每半年预付一半费用。具体费用详见附件 2。

五、食堂固定资产的提供与归属

食堂灶具、冰箱、消毒柜、餐桌椅等部分固定资产由湄浦村提供，固定资产登记在湄浦村账上。

扫描全能王

六、食堂承包合同的签订

湄浦村（实业公司）和承包方的经营承包合同将在本方案通过后，根据此方案签订。合同拟签叁年，一年一签，期满经考核满意后，再逐年续签下一年合同，合同金额原则上不变（特殊情况除外）。

特此请示。

杨行镇湄浦村

2025 年 1 月 9 日

附件：1、湄浦村综合活动中心食堂各单位就餐情况明细表

2、湄浦村综合活动中心食堂由第三方承包资金预算明细表

扫描全能王

附件2

2025年淵浦村综合活动中心食堂由第三方承包经营资金预算明细表

序号				明细			金额
1	菜金及调味品	大荤*1	每客21元	工作日午餐及晚餐合计用餐人数	199人次	21元/客*199人次/天*250天	1044750
		小荤*1					
		素菜*2					
		汤		双休及节假日午餐及晚餐用餐人数	19人次	21元/客*19人次/天*115天	45885
		饭					
		调味瓶					
	小计						1090635
2	耗品	水、电、燃气消耗及耗材费用		27000元/月*12个月			324000
3	劳动力成本	根据单日199人次就餐要求，需配备6名食堂工作人员，主厨*2、副厨*2、辅工*2		主厨9000元（工资7330+交金1670）*2人*12月			552000
				副厨7500元（工资5830+交金1670）*2人*12月			
				辅工6500元（工资4830+交金1670）*2人*12月			
4	利润（1966635/1.06*8%）						148425
5	增值税1966635/1.06*6%）						111319
6	附加税（111318.96*10%）						11132
7	企业所得税（148425.28*5%）						7421
8	镇府补贴费用2+3+5+6+7+8合计						1154297
9	1+9总计						2244932
注：工作日按每年250天计，双休日及节假日按每年115天计							

2025年淵浦村综合活动中心食堂就餐情况明细表

附件1　　2025年1月1日

单位		午餐人数	晚餐人数	用餐人次每日小计	用餐人次全年合计	占全年总人次比例	单位负责人（签字）
淵浦村委	工作日	40	0	40	10000	19.25%	
	双休日及节假日	0	0	0	0		
杨行爱卫办	工作日	4	0	4	1000	1.93%	
	双休日及节假日	0	0	0	0		
应急处置队	工作日	6	4	10	2500	9.15%	
	双休日及节假日	5	4	9	2250		
杨行网格中心	工作日	20	0	20	5000	12.03%	
	双休日及节假日	5	0	5	1250		
杨行建管中心	工作日	10	0	10	2500	4.81%	
	双休日及节假日	0	0	0	0		
杨行武装部	工作日	4	0	4	1000	1.93%	
	双休日及节假日	0	0	0	0		
经济发展中心	工作日	18	0	18	4500	8.66%	
	双休日及节假日	0	0	0	0		
杨行卫监所	工作日	6	0	6	1500	2.89%	
	双休日及节假日	0	0	0	0		
杨行镇环保	工作日	5	0	5	1250	2.41%	
	双休日及节假日	0	0	0	0		

扫描全能王

杨行动迁办	工作日	14	0	14	3500		6.74%	
	双休日及节假日	0	0	0	0			
杨行安全办	工作日	18	0	18	4500		11.07%	
	双休日及节假日	5	0	5	1250			
杨行农副公司	工作日	45	0	45	11250		21.66%	
	双休日及节假日	0	0	0	0			
上海友通环保	工作日	5	0	5	1250		2.41%	
	双休日及节假日	0	0	0	0			
用餐人次 全年总计	工作日（午餐+晚餐）			199	49750	51935	100%	
	双休日及节假日（午餐+晚餐）			19	2185			
备注	工作日按每年250天计，双休日及节假日按每年115天计。							

（4）淞南派出所食堂配套服务项目合同

正本

淞南派出所食堂配套服务项目合同

甲方：上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心

乙方：上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》及相关法律规定，甲乙双方就食堂运营管理事宜共同协商，达成如下事宜：

一、甲方将上海市公安局宝山分局淞南派出所食堂运营委托乙方管理，由甲方向乙方提供食堂场地。

二、乙方负责供应甲方职工用餐，乙方服务对象：淞南派出所全体工作人员。单位人数：180 人左右，每日早餐 35 客，中餐 120 客、晚餐 55 客；每周提前三天公示菜单。

每日早、中、晚餐用餐标准：早餐面浇头或豆浆牛奶包子点心，正餐一大荤、一小荤、一素菜、水果、粗粮、荤素汤搭配。

三、承包期限：

本合同一招三年有效，合同每年签订，本次为第一年度合同，自 2025 年 02 月 01 日至 2026 年 01 月 31 日。

四、运营方式

1、甲方无偿提供厨房、餐厅、全套厨房设备等场所和相关设备，所有设备明细接合同附件。

2、乙方负责食材采购、自行加工。水，电，燃气、餐厨垃圾清

运费及废弃油处理由甲方负责。

3、承包期内厨房设施、设备及食堂用具、餐桌椅等维修、保养由乙方自行承担，如需添置或置换厨房设备由甲方自行负责。

五、甲方权利义务

1、甲方按承包合同规定，监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。

2、甲方应协助乙方维持食堂正常就餐秩序。

六、乙方权利义务

1、乙方应提供承包食堂法人身份证、《营业执照》、《食品经营许可证》、《食品流通许可证》、加工盒饭资质等证照供甲方审查，并提供复印件甲方留档。

2、乙方应严格执行国家和环境与食品卫生的标准及相关规定，接受市场监督管理部门、卫生管理部门和甲方的监督。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。乙方工作人员的组成包括：自行配备所有工作人员，原食堂工作人员可以优先录用。所有食堂工作人员必须持有效的饮食行业健康证及餐饮行业食品安全管理员证、餐饮行业法人或主要负责人证、食品生产行业关键环节操作人员证等餐饮行业执业证，进入食堂操作间一律戴上口罩和帽子，禁止在食堂操作间内吸烟。

3、乙方负责所有食堂员工工作用餐。

4、乙方应按甲方规定时间准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

5、餐后认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、用餐大厅环境卫生达到卫生管理部门要求。

6、乙方应根据《人员密集场所消防安全管理办法》、《2021年“双随机”消防安全监督检查计划公开表》的要求，食堂排烟管道至少每季度清洗一次，并做好油烟管道清洗记录上传至消防安全管理部门备案核查。

7、乙方须按《城镇排水与污水处理条例》完成每月食堂段隔油池、油水分离器清淤、捞废油等清理作业，保证下水管道、窨井盖口无堵塞、无外溢。

8、乙方应依据《城镇污水排入排水管网许可管理办法》等规定，食堂排放水质必须达到国家规定要求。

9、乙方无偿提供用餐所需的餐巾纸、擦手纸、洗手液、牙签、一次性餐饮具等易耗品，每季度更换一次食堂就餐用竹筷。

10、乙方应提供证照齐全放心、安全的副食品及调味品，不得使用无牌或杂牌副食品及调味品。食品原材料采购需根据《食品安全风险管控要求》索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证、检疫证明等相关票证票据，建立食品安全信息追溯系统。

11、甲方有临时招待工作餐，需提前一天告知乙方，乙方提前准备食材，临时招待工作餐每月按实结算。

七、费用金额、结算方式及支付期限

（一）费用金额：壹佰陆拾玖万壹仟玖佰伍拾元整/年（1691950.00元/年）

（二）结算方式、支付期限：

甲方按月支付乙方费用，前 11 个月每月支付比例为 8.33%，支付金额为 140995 元，第 12 个月支付比例为 8.37%，支付金额为 141005 元。支付时间为：收到乙方提交的增值税普通发票后 14 个工作日内。

违约责任

1、双方应严格遵守合同约定的各类事项，若一方违约，违约方应承担违约责任，并向对方支付因违约而造成的经济损失。

2、乙方因违反合同第六条第 2 条之规定，存在食品卫生问题及严重管理问题的， 因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿，同时应当向甲方支付当年结算金额的 2%作为违约金，并由乙方承担全部法律责任，如造成重大社会影响的，甲方有权单方面无条件解除本合同。

3、委托运营管理期内因乙方原因违反《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》《城镇污水排入排水管网许可管理办法》的由乙方承担全部法律责任，甲方有权单方面无条件解除本合同。

4、委托运营管理期内乙方应保障甲方免于因乙方原因而向第三方承担责任或受到第三方的索赔，因乙方原因导致自身、甲方或其他第三方人身或财产损失的，由乙方承担全部责任。

5、若乙方要终止合同，需提前三个月通知甲方，并经甲方书面同意，终止前须结清一切费用。

九、争议解决

合同未尽事宜，双方应通过友好协商解决；协商不成的，任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、本合同自甲、乙双方签字并盖章后生效。本合同签订后，如有未尽事宜，可以增加补充条款，如有冲突的，以补充条款为准。

十一、附件：《厨房设备及其他食堂设施借用协议》

十二、本合同一式伍份，甲方执叁份、乙双方各执壹份，报甲方上级管理部门备案一份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：　　乙方（盖章）：

代表（签字）：　　代表（签字）：

签定日期：2025 年 01 月 10 日

（5）后勤服务外包合同

甲方合同编号：SN-FW-240001ZH

后勤服务外包合同

甲方：上海申能燃料有限公司
乙方：上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国招投标法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见合同附件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 本合同价格为 1292900 元整。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点：上海申能燃料有限公司 。

2.3 本服务的服务期限：自 2024 年 01 月 01 日起至 2024 年 12 月 31 日止。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂商企业标准确定。上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的 后勤外包 服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的 10 个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：以实际发生额结算 。

7.2.2 付款条件：月结。

8. 甲方的权利义务

8.1 甲方有权在合同规定的范围内享受后勤外包 服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方在试用期内无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成后勤保障 无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关 用餐人员健康问题 或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内有义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 当有临时意外导致无法提供服务保障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时处理，保障员工正常就餐。

8.6 如果甲方因工作需要对原有就餐方案进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误，或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时，发现电器存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证电器正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和服务质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

（2）乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

（3）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，用于以弥补甲方遭受损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限

额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

14.1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为_/__元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后15日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行负担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合

同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

19.2 本合同一式试份，甲乙双方各执一份。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标（响应）文件

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

（以下无正文）

委托方（甲方）：上海申能燃料有限公司	受委托方（乙方）：上海秋来园餐饮管理有限公司
地址：上海市杨浦区昆明路 518 号 A 座 16 楼	地址：上海市宝山区真大路 602 号
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：	委托代理人：
电话：021-65656765	电话：17701711134
开户银行：中国建设银行股份有限公司上海第一支行	开户银行：中国农业银行股份有限公司上海大场支行
账号：31001501200050009479	账号：03327000040084600
日期：2024 年 1 月 1 日	日期：2024 年 1 月 1 日

（6）上海市公安局宝山分局交通警察支队一大队食堂委托运营管理合同

食堂委托运营管理合同

甲方：上海市公安局宝山分局交通警察支队一大队

乙方：上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》及相关法律规定，甲乙双方就食堂运营管理事宜共同协商，达成如下事宜：

一、甲方将上海市公安局宝山分局交通警察支队一大队食堂运营委托乙方管理，由甲方向乙方提供食堂场地。

二、乙方负责供应甲方职工用餐，乙方服务对象：一大队全体工作人员。用餐人数：116 人，每日早餐 50 客，中餐 50 客，晚餐 35 客；每周提前三天公示菜单。

每日早、中、晚餐用餐标准：早餐 12 元/客，中餐及晚餐 30 元/客，每日一大荤，二小荤，一素菜，水果、粗粮。每周一、三、五荤汤，二、四、六、日素汤。每一、三、五配备酸奶。

三、承包期限：

自 2024 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日，时限叁年。合同到期后，将按照《中华人民共和国政府采购法实施条例》执行采购程序。

四、运营方式

1、甲方无偿提供厨房、餐厅、全套厨房设备等场所和相关设备，所有设备明细接合同附件。

2、乙方负责食材采购、自行加工。水，电，燃气、餐厨垃圾清

1

扫描全能王

运费及废弃油处理由乙方负责。

3、承包期内厨房设施、设备及食堂用具、餐桌椅等维修、保养由乙方自行承担，如需添置或置换厨房设备由乙方自行负责。

五、甲方权利义务

1、甲方按承包合同规定，监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。

2、甲方应协助乙方维持食堂正常就餐秩序。

3、在运营管理期内，如遇大场体育中心由第三方托管，甲方有权对原核定就餐数量作出相应调整并按调整后的基数支付就餐费用。

六、乙方权利义务

1、乙方应提供承包食堂法人身份证、《营业执照》、《食品经营许可证》、《食品流通许可证》、加工盒饭资质等证照供甲方审查，并提供复印件甲方留档。

2、乙方应严格执行国家和环境与食品卫生的标准及相关规定，接受市场监督管理部门、卫生管理部门和甲方的监督。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。乙方工作人员的组成包括：自行配备所有工作人员，原食堂工作人员可以优先录用。所有食堂工作人员必须持有效的饮食行业健康证及餐饮行业食品安全管理员证、餐饮行业法人或主要负责人证、食品生产行业关键环节操作人员证等餐饮行业执业证，进入食堂操作间一律戴上口罩和帽子，禁止在食堂操作间内吸烟。

3、乙方负责所有食堂员工工作用餐。

扫描全能王

4、乙方应按甲方规定时间准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

5、餐后认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、用餐大厅环境卫生达到卫生管理部门要求。

6、乙方应根据《人员密集场所消防安全管理办法》、《2021年“双随机”消防安全监督检查计划公开表》的要求，食堂排烟管道至少每季度清洗一次，并做好油烟管道清洗记录上传至消防安全管理部门备案核查。

7、乙方须按《城镇排水与污水处理条例》完成每月食堂段隔油池、油水分离器清淤、捞废油等清理作业，保证下水管道、窨井盖口无堵塞、无外溢。

8、乙方应依据《城镇污水排入排水管网许可管理办法》等规定，食堂排放水质必须达到国家规定要求。

9、乙方无偿提供用餐所需的餐巾纸、擦手纸、洗手液、牙签、一次性餐饮具等易耗品，每季度更换一次食堂就餐用竹筷。

10、乙方应提供证照齐全放心、安全的副食品及调味品，不得使用无牌或杂牌副食品及调味品。食品原材料采购需根据《食品安全风险管控要求》索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证、检疫证明等相关票证票据，建立食品安全信息追溯系统。

11、甲方有临时招待工作餐，需提前一天告知乙方，乙方提前准备食材，临时招待工作餐每月按实结算。

七、费用金额、结算方式及支付期限

扫描全能王

（一）费用金额：壹佰壹拾肆万玖仟柒佰伍拾元整/年（1149750.00元）

（二）结算方式、支付期限：

甲方按月支付乙方费用，支付时间为：每月10日前支付上个月的就餐费用。每月支付金额为：玖万伍仟捌佰壹拾贰元伍角整（95812.5元），每月实际就餐客数超出合同约定的，超出部分另行支付费用。

违约责任

1、双方应严格遵守合同约定的各类事项，若一方违约，违约方应承担违约责任，并向对方支付因违约而造成的经济损失。

2、乙方因违反合同第六条第2条之规定，存在食品卫生问题及严重管理问题的， 因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿，同时应当向甲方支付当年结算金额的2%作为违约金，并由乙方承担全部法律责任，如造成重大社会影响的，甲方有权单方面无条件解除本合同。

3、委托运营管理期内因乙方原因违反《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》《城镇污水排入排水管网许可管理办法》的由乙方承担全部法律责任，甲方有权单方面无条件解除本合同。

4、委托运营管理期内乙方应保障甲方免于因乙方原因而向第三方承担责任或受到第三方的索赔，因乙方原因导致自身、甲方或其他第三方人身或财产损失的，由乙方承担全部责任。

扫描全能王

5、若乙方要终止合同，需提前三个月通知甲方，并经甲方书面同意，终止前须结清一切费用。

九、争议解决

合同未尽事宜，双方应通过友好协商解决；协商不成的，任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、本合同自甲、乙双方签字并盖章后生效。本合同签订后，如有未尽事宜，可以增加补充条款，如有冲突的，以补充条款为准。

十一、附件：《厨房设备及其他食堂设施借用协议》

十二、本合同一式叁份，甲、乙双方各执壹份，报甲方上级管理部门备案一份，具有同等法律效力。

甲方：（盖章）　　乙方：（盖章）

代表：　　代表：

签定日期：2023 年 12 月 29 日

扫描全能王

（7）上海市宝山区顾村镇人民政府服务购买合同

服务购买合同

甲方：上海市宝山区顾村镇人民政府

乙方：上海市公安局宝山分局潘广路派出所

丙方：上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国合同法》及相关法律规定，甲、乙、丙三方就甲、乙方购买丙方食堂餐饮服务事宜共同协商，达成如下事宜：

一、服务模式

（一）丙方为乙方提供食堂餐饮服务，食堂人员由丙方自行招聘并管理，由甲方支付服务费用，乙方提供食堂场地（包括但不限于厨房、储物间等）及相关设施设备，具体设施设备清单作为本合同附件。

（二）具体服务内容：

1、丙方负责原料采购、加工并向乙方提供早餐、午餐、晚餐服务，包括但不限于餐饮的种类、搭配、分量、餐卡使用等由双方协商后另行书面确认，丙方不得擅自更改，乙方有权根据实际情况要求丙方进行调整。

2、乙方有权根据实际情况要求丙方提供夜间餐或加餐服务，但应提前通知丙方。

3、丙方根据乙方确认的餐卡价格向本合同确定的服务对象出售餐卡，出售餐卡所得收益归甲方所有。丙方每月将乙方书面确认的出售餐卡所得收益上缴甲方。

CS 扫描全能王

4、丙方应当保障食堂包括但不限于厨房、就餐区域、进出入口、垃圾堆放等区域的卫生、环保及安全，并及时做好包括但不限于餐具清洁消毒、垃圾清运等工作。

5、丙方应当对乙方交付的相关设施设备进行维护、保养以保证相关设施设备在其使用寿命内能够正常使用。除依法应当进行招标的情况外，如承包期内须添置或更换厨房设备，由丙方提出，经乙方书面同意后由丙方负责购买及安装，购买费用由甲、乙方承担。如因丙方人员故意损坏或操作不当导致厨房设施设备损坏由丙方承担。

6、本合同未续签的，乙丙方应在本合同期限届满前根据本合同附件确定的设施设备清单及乙方同意添置、更换设施设备的书面文件进行现场清点交接并书面确认交接，且合同期限届满后所有遗留在服务地点的丙方及丙方人员物品视为遗弃物，乙方可自由处置。

（三）服务时间及餐饮供应时间

除乙方特别通知除外，丙方提供餐饮服务的时间为：全年

加餐服务及夜间餐供应时间由乙方根据实际需要确定并通知丙方。

（四）服务地点

食堂地点：菊盛路 852 号；

食堂面积：298 平方米。

二、服务对象

CS 扫描全能王

丙方服务对象：潘广路派出所民警、辅警及其他乙方确认的服务对象。

三、合同期限

本合同有效期为 贰 年，自 2022 年 9 月 1 日起至 2024 年 8 月 31 日止。

四、服务费用及支付方式

（一）丙方服务费为每月 36403.96 元，合同期限内共计每年 436847.60 元。甲方每二个月支付一次服务费用。除本合同列明的应由甲方承担的费用，其他费用均由丙方自行承担。

（二）丙方出售餐卡所得收益在甲丙双方进行原料采购费用结算时一并结算。

（三）甲方支付上述两项费用以丙方提供相应金额的合法有效的发票为前提。

五、甲方权利义务

1、甲方应按时向丙方支付服务费用及原材料采购费用。甲方有权对丙方提供的相关采购明细、发票等材料进行审核，如上述材料存在包括但不限于不完整、不真实、采购量明显多余实际需求量、采购价格明显高于市场价格等情况的，甲方有权拒绝支付相应部分的费用并要求丙方进行整改。

CS 扫描全能王

2、丙方服务期间所产生的水、电、燃气费用由甲方承担。

3、其他本合同约定和法律规范规定的甲方权利。

六、乙方权利义务

1、乙方有权对包括但不限于食堂饭菜的质量、卫生情况等本合同履行情况进行定期和不定期的检查和监督，并提出意见，丙方应当接受并及时改正。

2、乙方有权要求丙方提供合法、有效的所有原材料供应商营业执照复印件、税务登记复印件、原材料检验合格证、卫生许可证和工作人员健康证、体检证明等证件。

3、乙方协助丙方维持食堂正常就餐秩序。

4、其他本合同约定及法律规范规定的乙方权利。

七、丙方权利义务

1、丙方应提供营业执照、负责人身份证、卫生许可证和服务人员健康证等供乙方审查，并提供上述证件复印件供乙方留档。

2、丙方应严格执行国家和地方包括但不限于工商、环保、食品卫生、消防等相关规定及标准，接受相关职能部门和乙方的监督检查。

3、丙方提供的所有食材必须在保质期间，符合《食品安全法》有关规定及卫生、防疫等部门规定的检验、检疫标准，严禁供应腐烂变质的食品，须保持食品安全卫生，并提供可追溯的食品来源。丙方应当对每一餐所供应的餐饮提取样品留存至少 48 小时，以备检测。

CS 扫描全能王

4、丙方应服从乙方的各项管理制度及作息时间，准时提供餐饮服务，如有变动乙方应事先通知丙方。

5、丙方必须认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、灶台、炊事用品及用餐大厅环境干净、卫生，且定期清洗油烟管道。

6、丙方负责食堂工作人员的招聘、培训和管理，招聘的人员必须持有工作证及健康证，工作人员应定期体检，符合食品卫生从业人员标准。丙方自行招聘的人员与甲方、乙方不存在任何劳动关系，丙方工作人员在乙方工作期间，如发生包括但不限于劳动争议纠纷及人员伤亡等情况，由丙方负责处理，与甲方、乙方无任何关系。

7、丙方应敦促其雇员遵守本合同的相关约定，如因丙方雇员存在相关违约行为，相关违约责任亦由丙方承担。

8、未经甲方、乙方的书面同意，丙方不得擅自将食堂转包给任何第三人经营管理。

9、乙方应当就本合同项下服务购买公众责任险，对包括但不限于食物中毒进行投保，并向甲方和乙方提供保险单证明复印件。

10、丙方应当按照乙方每日就餐的大致人数采购原材料，不得浪费，不得将采购的原材料用于本合同约定之外的用途。超过每月采购限额的原材料采购费用由丙方自行承担。

11、丙方不得向除本合同约定服务对象之外的人提供餐饮服务。

12、本合同期间由丙方负责食堂场所及配套设施设备的管理，并负责食堂的安全管理。

13、其他甲、乙方要求履行的事项。

CS 扫描全能王

八、违约责任

1、丙方未及时提供三餐服务的，或提供的三餐服务不符合本合同的约定的，每出现一次，丙方应承担相应的违约责任。

2、丙方有任意以下情节之一的，除丙方应承担相应损失外，甲、乙方还有权视具体违约情节要求丙方承担本合同服务费用1%-100%的违约责任：

（1）有违反包括但不限于工商、食品安全、卫生、环保、消防等相关法律规范之行为，被相关职能部门要求整改或受到行政处罚的；

（2）使用发霉、腐败、过期的原材料提供餐饮服务或提供的食品造成服务对象包括但不限于食物中毒等疾病或死亡的；

（3）未尽到本合同及相关法律规范要求的安全保障义务，导致服务对象或第三人伤亡的；

（4）在原材料采购、报销、上交出售餐券所得收益过程中有弄虚作假、违规操作的或擅自将采购的原材料挪作他用的；

（5）拒不提供加餐或夜间餐服务的；

（6）有其他违反本合同及法律规范之行为，经甲乙方指出后拒不改正的。

3、任何一方有其他违约行为，守约方有权视具体违约情节要求违约方承担本合同服务费用1%-100%的违约责任。

4、上述违约责任不足以弥补守约方的实际损失的，则违约方应按守约方的实际损失承担违约责任。

CS 扫描全能王

九、合同解除

1、经甲乙丙三方协商一致，可以解除本合同。

2、丙方未及时提供三餐服务的，或提供的三餐服务不符合本合同的约定，次数累积达 3 次及以上的，甲、乙方有权解除本合同。

3、丙方有本合同第八条第 2 款约定的违约行为，经甲乙方指出后拒不改正的，甲乙方有权解除本合同。

4、甲方或乙方有权提前 3 个月通知其他两方后提前解除本合同，并于合同终止前结清一切费用。

5、本协议的解除、终止不影响违约责任的承担。

十、争议解决

合同履行过程中发生任何争议，三方应通过友好协商解决，协商不成的，任何一方可向本合同签订地有管辖权的人民法院提起诉讼。

十一、送达

本合同之任何一方如需向他方将文书送达时，应以书面形式向本协议明确的下列地址送达。本地址可以作为法院诉讼文书的送达地址。

甲方送达地址：宝山区泰和西路 3431 号。

乙方送达地址：宝山区菊盛路 852 号。

丙方送达地址：宝山区真大路 608 号。

本条所列的送达地址或接收系统如有变更，应在变更的五日前书

扫描全能王

面通知合同其他各方，否则本条所列地址视为合法送达。

十二、其他

1、本合同自甲、乙、丙三方签字或盖章后生效。本合同未尽事宜，可另行签署补充协议。

2、本合同一式肆份，甲、乙、丙三方各执壹份，镇机关事务所留档一份，具有同等法律效力。

附件：设施设备清单及交接确认书

甲方：上海市宝山区顾村镇人民政府（盖章） 代表：

日期：

乙方：上海市公安局宝山分局潘广路派出所（盖章） 代表：

日期：2022年8月25日

丙方：上海秋米园餐饮管理有限公司（盖章） 代表：

日期：2022年8月25日

CS 扫描全能王一

八、获得的有关荣誉

无

九、招标文件中 6.2.2.1 资格性符合性检查要求提供的资料

（一）基本条件

致：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心

我公司参与贵公司组织的：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目编号：310113102250814128650-13265387；包号：1；包名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目）。

我公司承诺满足“基本条件”要求：

我公司符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。

特此承诺！

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（二）信用中国

1. 信用中国—信用报告

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

扫一扫
核验码

法人和非法人组织
公共信用信息报告

版本号V2.0

机构名称： 上海秋来园餐饮管理有限公司

统一社会信用代码： 91310230MA1K1AMK33

报告编号： 20250905110627063875S7

报告生成日期	2025年09月05日
报告出具单位	国家公共信用和地理空间信息中心

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号：20250905110627063875 57
生成时间：2025年09月05日 11:06:27

扫一扫
核验码

公共信用信息概览

上海秋来园餐饮管理有限公司

存续　守信激励对象

登记注册基本信息

基础信息

统一社会信用代码	91310230MA1K1AMK33	**法定代表人/负责人/执行事务合伙人**	李逸麟
企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	**成立日期**	2018-07-20
住所	上海市宝山区真大路602号9幢一层101室		

信用信息概要

行政管理	1条	**诚实守信**	4条
严重失信	0条	**经营异常**	0条
信用承诺	0条	**信用评价**	0条
司法判决	0条	**其他**	0条
报告生成日期	2025年09月05日	**报告出具单位**	国家公共信用和地理空间信息中心

报告说明

扫一扫
核验码

1.本报告所展示的数据和资料为公共信用信息，“信用中国”网站承诺在数据汇总、加工、整合的过程中保持客观中立，不主动编辑或修改信息的内容。

2.受限于现有技术水平等原因，对此报告信息的展示，并不视为“信用中国”对其内容的真实性、准确性、完整性、时效性作出任何形式的确认或担保。请在依据本报告信息作出判断或决策前，自行进一步核实此类信息的完整或准确性，并自行承担使用后果。

3.如认为本报告所展示信息存在错误、遗漏、重复公示、不应公示、超期公示或与认定机关信息不一致等情况，请以数据源单位的信息为准，并可按照网站“信用信息异议申诉指南”提出异议申诉；如需对相关行政处罚信息进行信用修复，可按照网站“行政处罚信息信用修复流程指引”提出信用修复申请；如需对相关严重失信主体名单进行信用修复，请咨询名单认定单位。

4.本报告已添加“信用中国”水印，生成唯一的报告编号和报告核验码。如需对内容的真实性进行核验，可通过扫一扫报告首页“核验码”，查看本报告生成时的内容与纸质版报告内容是否一致。

5.本报告展示行政管理、诚实守信、严重失信、经营异常、信用承诺、信用评价、司法判决以及其他类等信息，因篇幅有限，单类信息仅按更新程度展示最近日期的100条。如有特殊需求，请与我们联系。

扫一扫
校验码

正文

上海秋来园餐饮管理有限公司

一、登记注册基础信息

| 基础信息

企业名称：	上海秋来园餐饮管理有限公司
统一社会信用代码：	91310230MA1K1AMK33
法定代表人/负责人/执行事务合伙人：	李逸朝
企业类型：	有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期：	2018-07-20
住所：	上海市宝山区真大路602号9幢一层101室

二、行政管理信息 (共 1 条)

| 行政许可

第 1 条

行政许可决定文书号：	JY23101130219153
行政许可决定文书名称：	食品经营许可
许可证书名称：	食品经营许可证
许可类别：	普通
许可编号：	JY23101130219153
许可决定日期：	2024-06-14
有效期自：	2024-06-14
有效期至：	2029-06-13
许可内容：	热食类食品制售；餐饮服务管理
许可机关：	上海市宝山区市场监督管理局

许可机关统一社会信用代码：	113101133419842129
数据来源单位：	上海市市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码：	11310000MB2F3067XN

三、诚实守信相关荣誉信息（共 4 条）

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：	上海秋来园餐饮管理有限公司	第 1 条
纳税人识别号：	91310230MA1K1AMK33	
评价年度：	2022	
数据来源：	国家税务总局	

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：	上海秋来园餐饮管理有限公司	第 2 条
纳税人识别号：	91310230MA1K1AMK33	
评价年度：	2023	
数据来源：	国家税务总局	

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：	上海秋来园餐饮管理有限公司	第 3 条
纳税人识别号：	91310230MA1K1AMK33	
评价年度：	2024	
数据来源：	国家税务总局	

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：	上海秋来园餐饮管理有限公司	第 4 条

纳税人识别号：	91310230MA1K1AMK33
评价年度：	2021
数据来源：	国家税务总局

四、严重失信信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

五、经营（活动）异常名录（状态）信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

六、信用承诺信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

七、信用评价信息 (共 0 条)

此项信息相关部门暂未提供

八、司法判决及执行信息 (共 0 条)

此项信息相关部门暂未提供

九、其他信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

十、信用状况提升建议

建议秉持诚信理念，合法有序开展经营活动。

结束

2. 信用中国—严重失信主体名单查询

3. 信用中国—重大税收违法案件当事人名单

2025/9/5 11:12 重大税收违法失信主体_信息公示_信用中国

欢迎来到信用中国

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

信用信息

信息公示 信用动态 信用立法 政策法规 信用承诺 城市信用

首页 > 专题查询 > 重大税收违法失信主体

重大税收违法失信主体

上海林来园餐饮管理有限公司 查询

查询结果

很抱歉，没有找到您搜索的数据

社会信用体系建设部际联席会议成员单位 | 地方信用网站 | 信用示范地区

关于我们 主办单位：国家公共信用和地理空间信息中心
站点地图 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行
网站声明 技术支持：国家信息中心 中经网

©版权所有：信用中国 网站标识码：bm04000009 京ICP备05052393号-5 京公网安备11010202007696号

https://www.creditchina.gov.cn/zhuanxiangchaxun/zhongdashuishouweifaanjian/ 1/1

4. 信用中国—政府采购严重违法失信行为记录名单

5. 中国执行信息公开网—失信被执行人名单

(http://zxgk.court.gov.cn/)

失信被执行人(自然人)公布

姓名/名称	证件号码
蒋内满	332626196b****0017
韦霞宁	4527011961****1325
安德正	3326251976****311X
孟金金	4114221984****0340
张刚	5102251976****4930
王桂来	1326231959****4058

(restrainingOrder.html)

失信被执行人(法人或其他组织)公布

姓名/名称	证件号码
河池市弘农加油站	9145120159****977J
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
北京豫安辛伏建筑劳务有限公司	59963962-7
星河互联集团有限公司	69167076-6
北京溢思得瑞智能科技研究院有限公一	MA005UR8-3

查询条件

被执行人姓名/名称:

上海秋来园餐饮管理有限公司

身份证号码/组织机构代码:

91310230MA1K1AMK33

省份:

----------全部----------

验证码:

PNUG

pnug

验证码正确!

查询

查询结果

在全国范围内没有找到 91310230MA1K1AMK33 上海秋来园餐饮管理有限公司相关的结果.

全国法院失信被执行人名单信息公布与查询平台首页

声明

为推进社会信用体系建设，对失信被执行人进行信用惩戒，促使其自动履行生效法律文书确定的义务，根据《中华人民共和国民事诉讼法》相关规定，最高人民法院制定了《关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》，自今日起向社会开通“全国法院失信被执行人名单信息公布与查询”平台，社会各界通过该平台查询全国法院（不包括军事法院）失信被执行人名单信息。现就有关事项作出如下声明：

一、被执行人未履行生效法律文书确定的义务，并具有《最高人民法院关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》第一条规定的情形之一的，执行法院将根据申请执行人的申请或依职权决定将该被执行人纳入失信被执行人名单，并通过本网站予以公布。

二、各级人民法院将向政府相关部门、金融监管机构、金融机构、承担行政职能的事业单位及行业协会等通报失信被执行人名单信息，供相关单位依照法律、法规和有关规定，在政府采购、招标投标、行政审批、政府扶持、融资信贷、市场准入、资质认定等方面，对失信被执行人予以信用惩戒；将向征信机构通报失信被执行人名单信息，并由征信机构在其征信系统中记录。

国家工作人员、人大代表、政协委员等被纳入失信被执行人名单的，失信情况将通报其所在单位和相关部门；国家机关、事业单位、国有企业等被纳入失信被执行人名单的，失信情况将通报其上级单位、主管部门或者履行出资人职责的机构。

三、纳入失信被执行人名单的被执行人，执行法院将依照《最高人民法院关于限制被执行人高消费及有关消费的若干规定》第一条的规定，对被执行人采取限制消费措施。

被执行人为自然人的，被采取限制消费措施后，不得有以下高消费及非生活和工作必需的消费行为：（一）乘坐交通工具时，选择飞机、列车软卧、轮船二等以上舱位；（二）在星级以上宾馆、酒店、夜总会、高尔夫球场等场所进行高消费；（三）购买不动产或者新建、扩建、高档装修房屋；（四）租赁高档写字楼、宾馆、公寓等场所办公；

（五）购买非经营必需车辆；（六）旅游、度假；（七）子女就读高收费私立学校；（八）支付高额保费购买保险理财产品；（九）乘坐G字头动车组列车全部座位、其他动车组列车一等以上座位等其他非生 活和工作必需的消费行为。被执行人为单位的，被采取限制消费措施后，被执行人及其法定代表人、主要负责人、影响债务履行的直接责任人员、实际控制人不得实施前述行为。因私消费以个人财产实施前述行为的，可以向执行法院提出申请。

四、被纳入失信被执行人名单的公民、法人或其他组织认为有《最高人民法院关于失信被执行人名单信息的若干规定》第十一条规定情形之一的，可以向执行法院申请纠正。

五、本网站提供的信息仅供查询人参考。如有争议，以执行法院有关法律文书为准。因使用本网站信息而造成不良后果的，人民法院不承担任何责任。

六、查询人必须依法使用查询信息，不得用于非法目的和不正当用途。非法使用本网站信息给他人造成损害的，由使用人自行承担相应责任。

七、本网站信息查询免费，严禁任何单位和个人利用本网站信息牟取非法利益。

八、本网站属于政府网站，未经许可，任何商业性网站不得建立与本网站及其内容的链接，不得建立本网站的镜像（包括全部和局部镜像），不得拷贝、复制或传播本网站信息。

九、如对该查询内容有异议，请与执行法院联系。

最高人民法院

2013年10月8日

地址：北京市东城区东交民巷27号 邮编：100745

总机：010-67550114

中华人民共和国最高人民法院 版权所有

京ICP备05023036号

6. 中国政府采购网

2025/9/5 11:14
政府采购严重违法失信行为记录名单_中国政府采购网
中国政府采购网
中国政府购买服务信息平台
www.ccgp.gov.cn
首页
政采法规
购买服务
监督检查
信息公告
国际专栏
政府采购严重违法失信行为信息记录
上海秋华园餐饮管理有限公司
主办单位：中华人民共和国财政部国库司
网站标识码：bm14000002 | 京ICP备19054529号-1 | 京公网安备11010602060068号
© 1999-2025 中华人民共和国财政部 版权所有 | 联系我们 | 意见反馈
https://www.ccgp.gov.cn/search/cr/
1/1

（三）资格要求-食品经营许可证

食品经营许可证
（副本）

经营者名称：上海秋来园餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：91310230MA1K1AWK33

法定代表人（负责人）：李逸麟

住所：上海市宝山区真大路602号9幢一层101室

经营场所：上海市宝山区真大路602号9幢一层101室

主体业态：餐饮服务经营者

经营项目：热食类食品制售；餐饮服务管理

有效期至 2029 年 06月 14日

说明

1. 《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可的合法凭证。
2. 《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置，也可以展示其电子证书。
3. 《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。
4. 食品经营者应当在已取得许可范围内开展食品经营活动。
5. 食品经营者应当接受市场监督管理部门的监督管理。
6. 食品经营者改变许可事项应当申请变更食品经营许可。
7. 食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满前九十个工作日至十五个工作日前，向原发证的市场监督管理部门申请延续。

许可证编号：JY23101130219153

投诉举报电话：12315

发证机关：上海市宝山区市场监督管理局

2024 年 06月 14日

国家市场监督管理总局监制

（四）中小企业声明函

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库（2020）46 号）的规定，本公司（联合体）参加 上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心 （单位名称）的 大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目 （项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业

（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目 （标的名称），属于 餐饮业 （采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为 上海秋来园餐饮管理有限公司 （企业名称），从业人员 64 人，营业收入为 2369.38 万元，资产总额为 555.43 万元[1]，属于 小型企业 （中型企业、小型企业、微型企业）；

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）： 上海秋来园餐饮管理有限公司

日期： 2025 年 8 月 31 日

注释：1 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

注册 | 登录 | 使用须知

全国个体私营经济发展服务网（小微企业名录）

首页　我要查政策　我要查查小微企业（含个体工商户）　我要学知识　我去专题找服务

首页 / 我要查查小微企业 / 企业详情

• 企业名称：上海秋来园餐饮管理有限公司　有限责任公司(自然人投资或控股)　小微企业信息争议申诉

统一社会信用代码/注册号	91310230MA1K1AMK33	注册资本:	100万人民币
登记机关		所属门类	住宿和餐饮业
成立日期	2018年07月20日	行业	其他未列明餐饮业

享受扶持政策信息　经营异常信息　严重违法失信信息　企业黑名单信息　更多信息

暂无享受扶持政策

版权所有：国家市场监督管理总局 备案号：京ICP备18022388号-
地址：北京市海淀区马甸东路9号 邮政编码：100088
政府网站找错

附件：中小企业划型标准

各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元

及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

（五）财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

我方（供应商名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第（二）项、第（四）项规定条件，具体包括：

1、有健全的财务会计制度；

2、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（六）无重大违法记录的书面声明

致：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心

我公司参与贵公司组织的：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目编号：310113102250814128650-13265387；包号：1；包名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目）。

我公司承诺：

我公司无重大违法记录。

特此承诺！

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（七）法人资格证明或法人授权委托书

1. 法定代表人证明

投标人：上海秋来园餐饮管理有限公司

地址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室

成立时间：2018 年 07 月 20 日

姓名：李逸麟

性别：男

年龄：29

职务：总经理

系 上海秋来园餐饮管理有限公司 （投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：上海秋来园餐饮管理有限公司（盖章）

日期：2025 年 8 月 31 日

法定代表人身份证正面	法定代表人身份证反面

2. 法定代表人（或负责人）授权书

本授权书声明：上海秋来园餐饮管理有限公司/上海秋来园餐饮管理有限公司（投标人名称/供应商名称）的下面签字的 李逸麟（法定代表人）代表本公司授权下面签字的 卢湖场、项目经理（被授权人的姓名、职务）为本公司的合法和全权代表人，就 大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目名称）项目投标、开标、评标、合同谈判和执行、完成的全过程，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书签字后有效，特此声明。

投标人名称（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

法定代表人（或负责人）（签字或盖章）：李逸麟

被授权人（签字或盖章）：卢湖场

2025 年 8 月 31 日

被授权人身份证正面	被授权人身份证反面

（八）满足投标报价要求承诺函

致：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心

我公司参与贵公司组织的：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目编号：310113102250814128650-13265387；包号：1；包名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目）。

我公司承诺满足投标报价要求：

1. 均在最高限价内；

2. 不存在评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约，且不能证明其报价合理性的；

3. 不存在明显计算错误的情形的报价；

特此承诺！

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（九）满足投标文件有效性承诺函

致：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心

我公司参与贵公司组织的：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目编号：310113102250814128650-13265387；包号：1；包名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目）。

我公司承诺满足投标文件有效性要求：

1. 投标人按照招标文件规定递交网上投标文件及纸质投标文件。

2. 投标文件按招标文件要求签署、盖章。

特此承诺！

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（十）投标有效期承诺函

致：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心

我公司参与贵公司组织的：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目编号：310113102250814128650-13265387；包号：1；包名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目）。

我公司承诺：

投标有效期：开标后（90）天。

特此承诺！

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（十一）无“其他要求”情形承诺函

致：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心

我公司参与贵公司组织的：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目编号：310113102250814128650-13265387；包号：1；包名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目）。

我公司承诺：

我公司不会出现“其他要求”中所列情形：

1. 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

2. 投标人被视为串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的；

3. 不符合法律、法规和本招标文件规定的其他实质性要求的。

特此承诺！

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

十、其他补充资料等

（一）投标人基本情况简介格式

（一）基本情况：

1、单位名称：上海秋来园餐饮管理有限公司

2、地址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室

3、邮编：201900

4、电话/传真：13156666466、无

5、成立日期或注册日期：2018-07-20

6、行业类型：有限责任公司（自然人投资或控股）

（二）基本经济指标（到上年度 12 月 31 日止）：

1、实收资本：0

2、资产总额：555.43 万元

3、负债总额：6.72 万元

4、营业收入：2369.38 万元

5、净利润：548.71 万元

6、上交税收：19.58 万元

7、从业人数：64 人

（三）其他情况：

1、专业人员分类及人数：中式烹调师：4 人，一级中式面点师：1 人、服务人员：5 人

2、企业资质证书情况：营业执照、食品经营许可证

3、近三年内因违法违规受到行业及相关机构通报批评以上处理的情况：

无

4、其他需要说明的情况：无

我方承诺上述情况是真实、准确的，我方同意根据招标人进一步要求出示有关资料予以证实。

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（二）承诺书

我单位参加 大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目名称），郑重承诺满足以下条件：

一、具有独立承担民事责任的能力；

二、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

三、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

四、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

五、参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（200 万元以上的罚款）；

六、法律、行政法规规定的其他条件；

七、在本项目中提供的资料均真实、有效。

我单位如违反上述承诺，自愿承担相应的法律后果。

特此承诺！

承诺方法定名称和地址、邮编：上海秋来园餐饮管理有限公司、上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室、201900

电话：13156666466

传真：无

承诺方法定代表人（签字或盖章）：

承诺日期：2025 年 8 月 31 日

承诺方盖章：上海秋来园餐饮管理有限公司

（三）财务状况报告、依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（若有，可提供）

我方 上海秋来园餐饮管理有限公司 （供应商名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第（二）项、第（四）项规定条件，具体包括：

1、有健全的财务会计制度；

2、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 9 月 5 日

（四）残疾人福利性单位声明函（不适用）

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

说明：如为残疾人福利性单位需提供声明函，否则，无需提供。

（五）监狱企业等方面的证明材料（若有）

无

（六）非联合体投标声明函

致：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心

我公司参与贵公司组织的：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目编号：310113102250814128650-13265387；包号：1；包名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目）。

我公司承诺：

我公司为非联合体投标。

特此承诺！

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（七）不转包、分包承诺函

致：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心

我公司参与贵公司组织的：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目编号：310113102250814128650-13265387；包号：1；包名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目）。

我公司承诺：

若我公司有幸中标此项目，我公司不转包、分包此项目。

特此承诺！

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（八）不提供进口产品承诺函

致：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心

我公司参与贵公司组织的：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目（项目编号：310113102250814128650-13265387；包号：1；包名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目）。

我公司承诺：

若我公司有幸中标此项目，我公司不会提供进口产品。

特此承诺！

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 8 月 31 日

（九）开户许可证

开户许可证

编 号：2900-03728151

核准号：J2900280146201

经审核，上海秋来园餐饮管理有限公司 符合开户条件，准予

开立基本存款账户。

法定代表人（单位负责人）李逸麟 开户银行 中国农业银行股份有限公司上海大场支行

账 号 03327000040081600

发证机关（盖章）

2018 年 07 月 30 日

（十）投入车辆清单

项目名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目

序号	车型	规格、型号	车牌号码	是否自有	是否具有车辆证明资料	备注
1	小型普通客车	大通牌SH6481U1BEV-J51	沪ABV0855	是	是	1 辆
2	轻型封闭式货车	大通牌5H5046XZYA9DB	沪 ENA711	是	是	1 辆
3	合计	/	/	/	/	2 辆

投标人名称：上海秋来园餐饮管理有限公司

法人代表或其正式授权人签字：

日期：2025 年 8 月 31 日

1. 沪 ABV0855

2. 沪 ENA711

（十一）与投标人关联关系情况表

1、投标需按下列表式提供全部具有投资参股关系的关联企业，或具有直接管理和被管理关系的母子公司，或同一母公司的子公司，或法定代表人为同一人的法人单位名单，并承诺真实有效。

序号	与投标人关系	企业名称	按《中小企业划型标准规定》的对应行业类别的企业性质（填写大型、中型、小型、微型）	注册地址	法定代表人姓名
一	**无**	**具有投资参股关系的关联企业**			
1	无	无	无	无	无
…	无	无	无	无	无
二	**无**	**具有直接管理和被管理关系的母子公司**			
1	无	无	无	无	无
	无	无	无	无	无
三	**无**	**为同一母公司的子公司**			
1	无	无	无	无	无
	无	无	无	无	无
四	**无**	**法定代表人为同一人的法人单位**			
1	无	无	无	无	无
…	无	无	无	无	无

技术标

十一、服务方案、供货保障

（一）食材采购措施

1. 食材采购方案

（1）制定年度采购计划

1)结合项目需求规划

规划年度采购计划

依据大场镇社会事务受理服务中心食堂的年度计划用餐情况，我公司会精心制定年度食材采购计划，涵盖米、面、油、蔬菜、肉类等各类食材。充分考虑到用餐人员数量、供餐时间以及各餐品类的具体要求，精确规划采购量，以保障食堂的日常运营需求。通过对每餐人数的精准预估，以及不同食材消耗规律的分析，确保采购的食材既能满足用餐需求，又能避免浪费。

贴合供餐服务需求

供餐时间	服务要求	采购安排
工作日	提供早餐、午餐、晚餐	确保早餐中西式面点 6-8 种以上，粥、豆浆等不少于 8 种品种，开胃菜不少于 2 种品种；中餐和晚餐提供二荤二素一汤，搭配粗粮、酸奶和水果
双休日及节假日	根据采购人需求提供加班人员餐食	按需准备相应食材

外来人员及会务活动、公务接待等	根据采购人需求提供客饭	按实际情况调整采购量
重大节日前一天午餐	提供自助餐	准备丰富多样的食材

2)依据季节变化调整

调整采购品类

根据不同季节的特点，动态调整食材采购品类。优先采购当季新鲜蔬菜和水果，保证食材的新鲜度和口感。春季会增加菠菜、春笋等时令蔬菜的采购量，为用餐人员提供新鲜、营养的菜品；夏季多采购西瓜、桃子等水果，以满足用餐人员在炎热天气下的需求；秋季增添莲藕、柚子等食材，丰富菜品的种类；冬季则加大白菜、萝卜等耐储存蔬菜的供应，确保食堂食材的稳定供应。

适应市场供应

密切关注季节变化对食材市场供应的影响，及时调整采购计划。当某些食材因季节因素供应短缺或价格波动较大时，会积极寻找合适的替代品，确保食堂的正常供餐不受影响。同时，根据季节变化和用餐人员的需求，合理调整食材的采购量，避免食材浪费。例如，在夏季减少易腐坏食材的采购量，增加耐储存食材的采购量。

3)确保食材正规渠道

1、明确采购渠道

食材类别	采购渠道	要求

肉制品	定点采购	供应商具备相应资质和良好信誉，提供相关证照
蔬菜	正规市场购入	保证新鲜度和质量
主食、辅料等	正规厂商或商场采购	提供产品品牌和采购点相关证照

2、优先绿色采购

在满足项目要求的前提下，优先采购绿色食品、环保产品。包括工作服、车辆、塑料制品、洗洁精、消毒剂等清洁用品、打包盒等。要求供应商提供相关产品的认证证书，确保采购的产品及耗材、设备维护耗材及设备均为无毒、无害、无污染的绿色环保产品。在采购过程中，会严格审核供应商的资质和产品认证，确保所采购的产品符合绿色环保要求。

例如，工作服会选择采用环保面料制作的产品；清洁用品会选用具有绿色产品认证的品牌；打包盒会使用可降解的材料。通过优先采购绿色环保产品，为用餐人员提供一个健康、安全的用餐环境。

（2）明确采购品类

1)涵盖米面油采购

米面油来源正规

米面油采购全部来自正规渠道，均从正规厂商或商场购入。这样做是为了确保产品质量可靠，从源头上杜绝使用三无产品。正规的渠道和厂商具备完善的生产和质量管控体系，所提供的米面油经过严格的生产流程和质量检测，能够保证符合国家相关标准和食品安全要求。选择从正规厂商或商场采购，可有效降低采购到劣质或不合格产品的风险，保障本项目食堂供餐的食材质量和安全，为就餐人员提供健康、放心的食品。

优先绿色米面油

在米面油的采购上，将优先选择符合绿色食品标准的产品。绿色食品标准对生产环境、生产过程和产品质量都有严格要求，保证了产品的安全、优质和环保。选择绿色米面油不仅符合国家食品安全法规要求，也满足本项目绿色采购的要求。同时，会要求供应商提供相关认证证书，以证明所采购的米面油确实达到绿色食品标准，确保产品质量可查可溯，为食堂提供高品质、健康的食材，树立“绿色采购”的良好形象。

2)包含蔬菜肉类供应

蔬菜来自正规市场

蔬菜采购将从正规市场购入，以保证是当季新鲜菜品。正规市场对蔬菜的来源和质量有一定的监管，能够保证蔬菜经过正规检验合格。当季新鲜蔬菜不仅口感更好，而且营养更丰富，符合本项目对食材新鲜度和质量的要求。同时，从正规市场采购可追溯蔬菜的来源，便于在出现问题时进行查询和处理。为确保蔬菜质量，会与供应商建立长期稳定的合作关系，加强对蔬菜采购过程的监督和管理。

1）严格筛选供应商，选择信誉良好、供应能力强的正规市场供应商。

2）加强对蔬菜的验收环节，对蔬菜的新鲜度、农药残留等进行检测。

3）建立蔬菜采购台账，记录采购时间、数量、来源等信息，实现可追溯管理。

肉类定点采购供应

肉制品实行定点采购，会选择具有相关资质和良好信誉的供应商。定点采购能够保证肉类的质量安全和可追溯性，因为定点供应商通常有稳定的生产和供应体系，对肉类的生产、加工和运输过程有严格的管控。同时，要

求供应商提供相关证照，如动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明等，确保所采购的肉类符合国家相关标准和本项目对食材来源的规范要求。在采购过程中，会加强对肉类质量的监督和检查，确保为食堂提供安全、优质的肉类食材。

3)保证食材新鲜合格

严格把控食材质量

所有采购的食材都将严格执行国家相关法规，在采购过程中设置严格的检验环节。从食材的选择、采购渠道的确定到食材的验收，每一个环节都将进行严格把关，确保全部食材新鲜合格，符合食品安全标准。严格的质量把控是保障就餐人员健康和安全的关键，也是本项目服务目标中“安全为上”的具体体现。会建立完善的食材质量管控体系，加强对供应商的管理和监督，确保所采购的食材始终保持高品质。

1）制定详细的食材采购标准，明确对各类食材的质量要求。

2）加强对采购人员的培训，提高其对食材质量的识别和把控能力。

3）定期对采购的食材进行抽检，确保食材质量稳定。

提供合格证明文件

在食品和原材料验收时，会留存各类合格证明。这些合格证明是食材质量的重要依据，能够为每一批次的食材提供质量合格的证明，保证食材质量可查可溯。无论是米面油、蔬菜还是肉类等食材，都要求供应商提供相应的产品质量检测报告、认证证书等文件。通过留存合格证明文件，可在出现质量问题时进行追溯和查询，便于及时采取措施，保障食堂供餐的食品安全。同时，这也符合本项目对食材管理的规范要求。

（3）制定采购流程

1)规范询价比价环节

多渠道询价

为保障食材采购具备高性价比，会借助多个正规渠道广泛收集米、面、油、蔬菜、肉类等各类食材的价格信息。与不同供应商建立紧密联系，灵活运用电话、邮件等多种方式获取报价，深入了解市场价格动态。通过多渠道询价，全面掌握食材价格行情，为后续的采购决策提供丰富且准确的参考依据，确保能以合理的价格采购到优质的食材，满足本项目的供餐需求。

科学比价分析

对收集到的各供应商报价进行全面且细致的分析。在考量价格因素的同时，还会综合评估食材质量、供应稳定性等多个方面。为了直观地展示分析结果，特制定以下表格：

评估因素	重要性说明
价格	在满足质量要求的前提下，选择价格合理的供应商，以控制采购成本。
食材质量	确保食材新鲜、安全、符合绿色产品等要求，是保障食品安全和供餐质量的关键。
供应稳定性	保证供应商能够按时、按量供应食材，避免因供应中断影响供餐服务。

2)严谨合同签订流程

明确合同条款

与选定的供应商签订正式采购合同，合同中会明确各项关键内容。为了清晰呈现合同条款，制定如下表格：

合同条款	具体内容
采购品种	明确米、面、油、蔬菜、肉类等各类食材的具体品种和规格。
价格	确定每种食材的采购价格及价格调整机制。
交货时间	规定供应商的交货时间和交货频率，确保食材供应的及时性。
质量标准	明确食材应符合的质量标准，如绿色产品要求、新鲜度要求等。
违约责任	约定双方在违约情况下应承担的责任和赔偿方式。

严格合同审核

在合同签订前，会对合同条款进行严格审核。审核过程中，会仔细检查合同是否符合国家法律法规和项目需求，避免潜在风险。首先，会审查合同中的采购品种、价格、质量标准等条款是否与询价和比价结果一致，确保采购的公平性和合理性。其次，会关注合同中的交货时间、违约责任等条款，保障食材供应的及时性和双方的合法权益。通过严格审核，确保合同的合法性、有效性和可操作性，为项目的稳定运行提供坚实的法律保障。

3)严格验收付款步骤

细致食材验收

食材到货后，会安排专人按照合同要求和相关标准进行细致验收。为了确保验收的准确性和规范性，制定如下表格：

验收项目	验收标准
品种	核对食材的品种是否与合同约定一致。
数量	检查食材的数量是否符合合同要求。

质量	检查食材的新鲜度、外观、口感等是否符合质量标准，留存各类合格证明。

规范付款流程

验收合格后，将按照合同约定的付款方式和时间进行付款。为确保付款流程规范、透明，将采取以下措施：

1）安排专人负责付款事宜，严格按照财务制度进行操作。

2）对付款凭证进行仔细审核，确保付款金额与合同约定一致。

3）及时与供应商沟通付款进度，保持良好的合作关系。通过规范付款流程，保障供应商的合法权益，维护良好的商业信誉。

4)把控采购全流程质量

遵循法规标准

所有采购行为将严格遵循国家食品安全法规要求。在采购过程中，杜绝使用三无产品，优先采购绿色食品、环保产品，并提供相关认证证书。严格遵守法规标准，不仅是保障食品安全的必要举措，也是树立“绿色采购、安全为上”管理宗旨的具体体现。通过优先采购绿色食品和环保产品，为服务对象提供更加健康、安全、环保的餐饮服务，同时也为环境保护做出贡献。

动态质量监督

在采购全流程中，将对食材质量进行动态监督。为了及时发现和解决质量问题，制定如下表格：

监督阶段	监督内容
采购前	审查供应商的资质和信誉，确保其具备提供优质食材的能力。

采购中	对食材的运输过程进行监督，确保食材在运输过程中不受损坏和污染。
采购后	对食材的储存和使用情况进行监督，及时处理变质、过期等问题食材。

（4）优先采购绿色食品

1)选择环保食材产品

1、食材范围选择

本项目中，食材采购将严格遵循绿色标准，优先挑选环保食材产品。对于米、面、油、蔬菜、肉类等各类食材，均会从符合绿色标准的正规渠道购进。对于蔬菜，会优先选择通过有机认证的产品，确保其在种植过程中未使用化学合成的农药、化肥，保证食材的天然与健康。对于肉类，会选择采用环保养殖方式的产品，确保其生长环境绿色、健康，为服务对象提供安全、优质的食材。

2、其他产品选择

除食材外，食堂使用的其他产品及耗材、设备维护耗材及设备，也将优先采购和使用无毒、无害、无污染的绿色环保产品。具体如下：

1）工作服、车辆、塑料制品等，选用环保材质制作的产品；

2）洗洁精、消毒剂等清洁用品，选择具有绿色认证的产品，以降低对环境的影响；

3）打包盒等耗材，优先选用可降解材料，符合绿色采购的要求。

2)提供绿色认证证书

证书收集提供

为确保所采购的绿色食品和环保产品的真实性和合规性，会严格收集并提供相关的绿色认证证书。对于每一批次采购的绿色食材和环保产品，要求供应商提供对应的认证文件，如有机产品认证证书、绿色食品标志证书等。将这些证书随食材一同交付，以便采购人进行查验，保证所提供的产品符合绿色标准。

证书存档管理

对收集到的绿色认证证书进行妥善的存档管理。建立专门的档案库，将每一份证书按照采购时间、产品类别等进行分类整理，确保在需要时能够快速、准确地查阅和提供。同时，定期对证书的有效期进行检查，及时更新过期的证书，以保证所采购产品始终符合绿色标准。

管理事项	具体做法
分类整理	按采购时间、产品类别分类证书
有效期检查	定期检查，及时更新过期证书

3)落实绿色采购要求

采购制度执行

将绿色采购要求纳入到食材采购的各项制度和流程中。在制定年度采购计划时，明确绿色食品和环保产品的采购比例和目标；在采购流程的各个环节，如询价、比价、合同签订等，都将绿色标准作为重要的考量因素。加强对采购人员的培训，提高他们对绿色采购的认识和执行能力，确保绿色采购要求得到全面落实。

持续改进提升

定期对绿色采购的执行情况进行评估和总结，不断改进和完善绿色采购工作。具体如下：

1）根据采购人的反馈意见和市场上绿色产品的发展情况，及时调整采购策略和产品选择范围；

2）积极探索新的绿色采购渠道和方式，提高绿色采购的效率和质量；

3）为采购人提供更加优质的绿色食材和环保产品，以满足服务对象的需求。

2. 食材采购台帐制度

（1）建立采购台账系统

1)记录食材采购信息

1、采购信息完整记录

我公司建立的采购台账系统，能够完整且精准地记录每批次食材采购的各类信息。这些信息包括食材的名称、规格、型号等基本信息，以及采购订单号、发票号等交易信息。完整的信息记录确保了数据的准确性和全面性，为后续的食材管理和追溯提供了有力支持。通过对这些信息的分析，可以更好地掌握食材的采购情况，优化采购计划，提高食材的使用效率。

2、信息记录规范统一

我公司对食材采购信息的记录遵循规范统一的标准。在记录过程中，使用标准化的表格和模板，确保各项信息的填写准确、清晰。对信息的分类和编码也进行了统一规定，方便数据的整理和查询。规范统一的记录方式提高了台账系统的使用效率，使得相关人员能够快速、准确地获取所需信息，为决策提供有力依据。

2)涵盖采购时间来源

精确记录采购时间

我公司的台账系统会精确记录每批次食材的采购时间。精确到具体的年、月、日、时、分，以便全面掌握食材的新鲜度和供应周期。根据采购时间，可以合理安排库存和使用计划，避免食材过期浪费。同时，精确的采购时间记录也有助于在出现问题时进行追溯和排查，确保食品安全。

明确标注食材来源

我公司会详细标注每批次食材的来源，确保食材来自正规渠道。对于肉

类，会标注其定点采购的厂家名称和相关证照；对于蔬菜，会标注其购入的正规市场名称；对于主食、辅料等，会标注其从正规厂商或商场购入的信息，并提供产品品牌和采购点相关证照。明确的食材来源标注为食品安全提供了保障，同时也便于在出现问题时进行溯源和追责。

3)包含品种数量价格

清晰记录食材品种

我公司在台账中清晰记录所采购食材的品种，涵盖了米、面、油、蔬菜、肉类等食堂供餐所需的各类食材。详细记录食材品种有助于满足食堂多样化的供餐需求，根据不同的菜品要求和季节变化，合理安排食材的采购和使用。通过对食材品种的管理，可以更好地控制菜品的质量和口味，提高就餐人员的满意度。

准确记录数量价格

我公司准确记录每批次食材的采购数量和价格。精确的数量记录有助于合理安排库存，避免食材积压或缺货。准确的价格记录则有助于成本核算和控制，通过对价格波动情况的分析，可以及时调整采购策略，选择性价比更高的供应商和食材。同时，准确的数量和价格记录也为财务核算和审计提供了可靠的依据。

4)明确验收人员信息

确定验收人员身份

我公司明确每批次食材验收人员的身份信息，包括姓名、岗位、联系方式等。明确验收人员身份有助于强化其责任意识，确保验收工作的严谨性和准确性。在验收过程中，验收人员对食材的质量、数量、规格等进行严格检

查，确保所采购的食材符合要求。若出现问题，可以及时追溯到相关验收人员，进行责任追究。

规范验收人员职责

我公司规范验收人员的职责范围，使其严格按照相关标准和流程进行验收工作。验收人员需要对食材的外观、口感、气味等进行感官检查，同时检查食材的各类合格证明和检验报告。对于不符合要求的食材，要及时进行处理，确保所采购食材的质量符合要求。规范的职责范围有助于提高验收工作的效率和质量，保障食堂的食品安全。

（2）实行双台账管理

1）电子台账精准记录

全面记录采购信息

电子台账会对每批次食材采购的详细信息进行全面记录。这些信息包含采购时间、来源、品种、数量、价格、验收人等。采用电子化的方式记录，能够保证信息记录既准确又完整，可有效避免人工记录时可能出现的错误与遗漏。通过完整的记录，能对食材采购的全过程进行详细追溯，清晰了解每一批次食材的具体情况，为后续的食品安全管理、成本控制等工作提供坚实的数据支撑。

实时更新数据状态

每日都会对电子台账的信息进行实时更新，以此确保数据的及时性和有效性。利用先进的信息技术手段，可实现数据的自动采集和录入，极大地提高了工作效率，同时也保证了数据的准确性。实时更新的数据能让管理人员及时掌握食材采购的最新动态，如库存数量、采购价格波动等，从而做出科学合理的决策，保障食堂的正常运营。

2)纸质台账同步保存

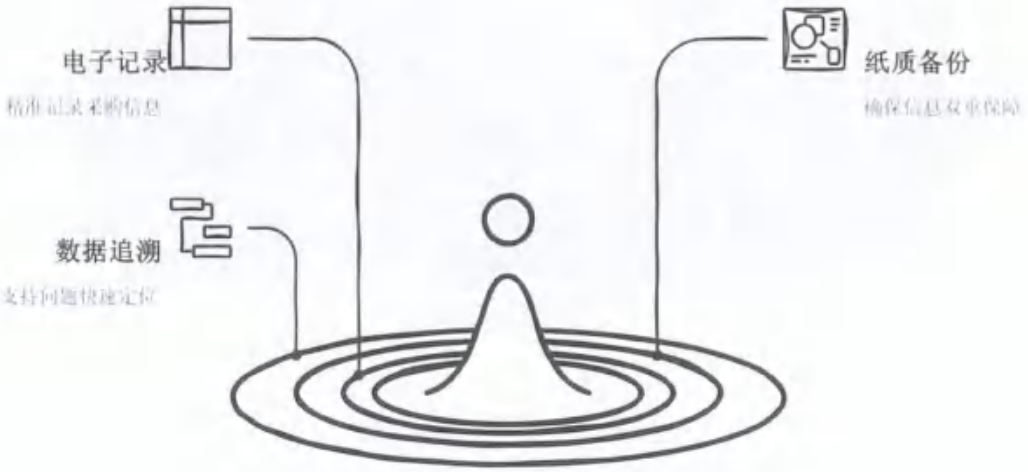
纸质记录双重保障

在使用电子台账的同时，会同步建立纸质台账。纸质台账作为电子台账的补充和备份，有着重要的意义。当电子系统出现故障或者数据丢失时，纸质台账能够提供可靠的信息支持，确保采购信息的安全性和完整性。它就像一道坚实的防线，为采购信息的保存提供了双重保障，让我们在面对各种突发情况时都能从容应对。

规范整理纸质文档

会对纸质台账进行规范整理，按照一定的分类标准和时间顺序进行装订和存档。这样做能确保纸质台账整洁、清晰，便于查阅和管理。规范的整理方式使得在需要查阅某一时间段或某一类别的采购信息时，能够迅速找到相关的纸质台账，提高工作效率。同时，也有助于保持纸质台账的完整性和长久性。

台账管理



3)确保数据可追溯性

建立追溯查询机制

会建立完善的数据追溯查询机制，无论是电子台账还是纸质台账，都能方便快捷地查询到每批次食材的详细信息。通过追溯查询，一旦在食材采购过程中出现问题，能够及时发现并解决，有力地保障了食品安全。这种机制就像是一个精准的“定位器”，让我们能够迅速找到问题的源头，采取有效的措施加以处理。

接受多方监督检查

所有台账信息都会严格按照要求保存不少于两年，随时接受采购方及相关部门的监督检查。这样做能够确保数据的真实性和可靠性，为食品安全管理提供有力的支持。在监督检查过程中，清晰准确的台账信息能够让监管部门全面了解食材采购的情况，从而更好地保障食品安全。

监督检查

（3）每日更新与归档

1)及时更新台账数据

数据实时录入

每日完成食材采购后，会立即将每批次食材的详细信息准确无误地录

入台账系统。对于采购时间、来源、品种、数量、价格、验收人等关键信息，都会进行详细记录。无论是采用电子台账还是纸质台账，都会同步更新，以此确保数据的及时性和一致性。电子台账方便数据的存储、查询和统计分析，而纸质台账则可作为备份，以防电子数据出现意外丢失。通过这种双管齐下的方式，能有效保障台账数据的完整性和可追溯性。

确保数据准确

在更新台账数据时，会安排专人对录入信息进行核对，以避免出现数据错误或遗漏。对于采购过程中的特殊情况，例如价格波动、供应商变更等，都会详细记录相关情况。价格波动可能会影响成本核算，供应商变更则可能涉及食材质量和供应稳定性等问题，详细记录这些特殊情况能保证台账数据的真实性和可靠性。同时，会建立数据审核机制，对录入的信息进行多次核对，确保数据的准确性。

2)按月进行归档整理

分类整理台账

每月末，会对当月的台账数据进行分类整理。按照食材品种、供应商等维度进行划分，这样便于后续查阅和统计分析。对于纸质台账，会将其装订成册，以防止纸张散落和损坏；对于电子台账，会进行备份存储，选择安全可靠的存储设备或云端存储服务，确保数据的完整性和安全性。分类整理后的台账能更清晰地展示采购情况，为成本控制、供应商评估等工作提供有力支持。

建立归档索引

为归档的台账建立详细的索引，标注每个月台账的存储位置和相关信息，方便快速查找所需数据。索引会记录台账的年份、月份、分类、存储位

置等关键信息，通过索引能迅速定位到所需的台账数据。同时，会对归档的台账进行妥善保管，选择干燥、通风、安全的存储环境，防止台账因受潮、虫蛀、火灾等原因损坏或丢失。

3)方便随时查阅信息

优化查询方式

在台账系统中设置多种查询方式，如按时间、品种、供应商等条件进行检索，方便相关人员快速获取所需信息。通过多样化的查询方式，能满足不同人员的查询需求，提高信息查阅的效率。同时，会对查询结果进行清晰展示，采用简洁明了的界面设计和报表格式，让查询者能够快速理解和分析数据。对于复杂的查询结果，会提供详细的解释和说明，帮助查询者更好地利用数据。

提供权限管理

根据不同人员的工作职责和需求，设置相应的台账查阅权限，确保信息的安全性和保密性。对于涉及敏感信息的台账数据，如供应商价格、采购成本等，会严格控制访问权限，防止信息泄露。以下是不同人员的权限设置情况：

人员类型	查阅权限
食堂负责人	可查阅所有台账信息
厨师	可查阅食材品种、数量等信息
财务人员	可查阅采购价格、成本等信息

（4）长期保存台账信息

1)保存不少于两年

数据长期留存

我公司将建立完整的食材采购台账系统，对每批次食材的采购时间、来源、品种、数量、价格、验收人等详细信息进行全面记录。这些信息是确保食品安全和追溯问题食材的重要依据。所有台账信息将保存不少于两年，以确保数据的长期可追溯性。在这两年期间，无论何时出现食品安全问题或需要查询食材相关信息，都能够迅速、准确地从台账中获取，为解决问题提供有力支持。

双轨台账保障

为进一步保障台账信息的安全性和可查阅性，我公司将实行电子台账与纸质台账并行管理的模式。电子台账便于数据的存储、检索和分析，能够快速响应各种查询需求；纸质台账则作为备份，防止因电子设备故障或数据丢失而导致信息无法获取。两种形式的台账均会保存不少于两年，确保在任何情况下都能提供完整、准确的台账信息。同时，定期对电子台账和纸质台账进行核对和更新，保证两者的一致性。

定期检查维护

在不少于两年的保存期内，我公司会定期对台账信息进行检查和维护。安排专业人员负责台账的管理工作，制定详细的检查计划，定期对台账信息的完整性和准确性进行检查。对于发现的数据错误或缺失，及时进行修正和补充，避免出现数据丢失或损坏的情况。同时，对台账的存储环境进行维护，确保电子台账的服务器稳定运行，纸质台账的存放地点干燥、通风，防止台账信息受到损坏。

2)随时接受采购方检查

积极配合检查

我公司随时做好接受采购方检查的准备，将积极响应采购方的检查要求。在采购方提出检查要求时，迅速组织相关人员，提供所需的台账信息。安排专人负责与采购方对接，协助采购方进行检查工作，确保检查工作顺利进行。同时，对采购方提出的疑问和要求，及时进行解答和处理，积极配合采购方完成检查任务。

确保信息真实

我公司保证所提供的台账信息真实、准确、完整，不存在任何虚假或误导性内容。在记录台账信息时，严格按照实际情况进行记录，确保每一条信息都有可靠的依据。对台账信息进行定期审核和验证，防止出现信息错误或虚假记录的情况。以真实可靠的台账信息满足采购方的检查需求，为采购方提供准确的决策依据。

及时反馈结果

若采购方在检查过程中提出意见或建议，我公司会及时进行反馈和处理。安排专人负责收集和整理采购方的意见和建议，迅速组织相关人员进行分析和讨论，制定针对性的解决方案。在规定的时间内将处理结果反馈给采购方，确保问题得到妥善解决。同时，对处理结果进行跟踪和评估，不断改进台账管理工作，提高台账信息的质量和可靠性。

3. 供应商考察制度

（1）建立准入机制

1)实地考察供应商

全面了解供应商

为保障食材供应稳定可靠，会对拟合作供应商开展实地考察。考察期间，全面了解其整体运营状况，涵盖管理模式、员工素质、工作环境等方面。管理模式科学合理，能确保运营高效有序；员工素质高，可保证服务质量；良好的工作环境，是保障食材品质的基础。通过对这些方面的考察，判断供应商是否具备良好合作基础与发展潜力，为后续合作提供有力依据。

实地考察供应商

评估合作可行性

通过实地考察，与供应商的管理层和员工深入交流，了解其经营理念、服务意识和对本项目的重视程度。同时，考察供应商的生产规模、设备设施等是否能够满足项目的需求。以下是具体考察内容：

考察方面	考察要点
经营理念	是否与本项目“服务至上、客户第一”的宗旨相符
服务意识	对服务质量的重视程度和保障措施
生产规模	能否满足本项目的食材供应需求
设备设施	是否先进、齐全，能否保证食材的生产质量

2)评估生产资质情况

审查资质文件

严格审查供应商的生产资质文件，确保其具备合法生产经营资格。具体审查内容如下：

1)审查营业执照，确认其经营范围涵盖食材生产销售，且在有效期内。

2）检查食品生产许可证，保证其符合国家相关法规要求。

3）核实资质文件的真实性，可通过相关政府部门网站查询或要求供应商提供证明材料。避免与不具备合法资质的供应商合作，从源头上保障食材质量安全。

核实生产能力

除审查资质文件外，还会核实供应商的生产能力。具体从以下方面考察：

1）考察生产设备的先进程度，先进设备能提高生产效率和产品质量。

2）评估生产工艺的合理性，合理工艺可保证食材营养成分和口感。

3）检查生产流程的规范性，规范流程能确保食品安全和质量稳定。通过这些考察，判断供应商是否能按时、按量、按质地提供所需食材，满足本项目需求。

3) 考察产品质量水平

查看质量控制体系

考察供应商的产品质量水平时，重点查看其质量控制体系。在原材料采购环节，严格筛选供应商，确保原材料符合绿色产品要求；生产加工过程中，遵循规范流程，保证食材营养和口感；成品检验时，有严格标准和流程，确保每批食材都符合国家相关标准和本项目要求。通过对这些环节的考察，确保供应商能提供高质量的食材。

进行样品检测

要求供应商提供产品样品并严格检测。检测内容包括：

检测项目	检测要点
营养成分	分析食材所含蛋白质、维生素等营养成分
农药残留	检测是否符合国家规定标准
微生物指标	确保食材安全卫生
感官指标	通过品尝评估口感、色泽等

4) 审核仓储运输条件

检查仓储环境

审核供应商的仓储条件，检查仓库温度、湿度、通风等环境因素是否符合食材储存要求。适宜的温湿度能延长食材保质期，良好通风可保持空气清新。同时，查看仓库清洁卫生状况和货物堆放方式，确保食材不受污染和损坏。干净整洁的仓库环境和合理的堆放方式，是保证食材质量稳定的重要条件。

评估运输能力

对供应商的运输条件进行评估，了解其运输车辆的类型、数量、车况以

及运输过程中的保鲜、保温措施。合适的车辆类型能满足不同食材运输需求，足够的车辆数量可保证按时供应，良好的车况是运输安全的保障。完善的保鲜、保温措施，能确保食材在运输过程中质量不受影响，按时、安全地送达项目地点。

（2）明确考察内容

1)涵盖供货能力评估

评估供应数量

对供应商供货能力评估时，重点考量其满足食堂日常食材需求的能力。结合食堂用餐人数、供餐计划与不同季节食材消耗特点，精准判断供应商稳定提供足量食材的能力。本项目需为大场镇社会事务受理服务中心员工、其他搭伙人员和大场镇党群服务中心员工提供用餐服务，供餐量需求大。供应商要能及时、充足供应米、面、油、蔬菜、肉类等各类食材，避免供应短缺影响供餐。以下是评估涉及的部分内容：

评估项目	评估要点
食材种类供应	能否提供米、面、油、蔬菜、肉类等各类食材
供应稳定性	是否能在不同季节稳定供应足量食材
应急供应能力	面对突发情况能否及时增加供应

考察供应稳定性

除供应数量，供应稳定性同样关键。考察供应商生产规模，了解其是否具备足够产能满足本项目需求。评估库存管理能力，确保有一定库存应对市场波动。检查物流配送体系，包括运输车辆状况、运输路线规划等。同时，关注供应商应对自然灾害、市场波动等风险的预案。例如，在恶劣天气或食材价格大幅波动时，能否保障食材供应的连续性，避免影响食堂正常供餐。

只有供应稳定，才能保障食堂供餐质量和服务目标的实现。

2)关注历史履约情况

审查过往合作记录

对供应商历史履约情况进行审查，详细了解其与其他客户合作记录。审查过程中，查看是否存在交货延迟问题，这可能导致食堂供餐不及时。关注产品质量是否达标，确保供应食材符合食品安全标准。考察服务态度，良好服务态度能保障沟通顺畅。通过与其他客户沟通反馈，获取客观真实信息，准确评估供应商信誉和可靠性。以下是审查涉及的方面：

①交货及时性：是否按时交付食材

②产品质量：供应食材是否符合标准

③服务态度：与客户沟通及服务响应情况

④问题处理能力：面对问题时的解决方式和效率

了解客户评价反馈

积极了解供应商客户评价反馈，通过网络平台、行业口碑等渠道收集信息。关注供应商在产品质量方面表现，优质食材是食堂供餐的基础。考察交货期是否准时，确保食堂按时开餐。了解售后服务情况，及时解决问题能保障合作顺利。综合考虑这些因素，为选择合适供应商提供参考。以下是收集评价反馈的部分内容：

评价项目	评价要点
产品质量评价	食材新鲜度、品质等方面评价
交货期评价	是否按时交货
售后服务评价	问题响应速度和解决效果

3)全面考察供应商实力

考察生产资质条件

全面考察供应商实力，首先严格审查生产资质条件。确保供应商有合法生产经营资格，具备相关营业执照、食品生产许可证等必要证书。检查生产场所环境是否整洁卫生，符合食品安全要求。查看设备设施是否先进、工艺流程是否规范，保证食材质量安全。以下是考察的部分内容：

①营业执照：确认合法经营资格

②食品生产许可证：确保具备食品生产资质

③生产场所环境：是否整洁卫生、布局合理

④设备设施状况：是否先进、维护良好

⑤工艺流程规范：是否符合国家相关标准

评估仓储运输能力

除生产资质条件，评估供应商仓储运输能力也很重要。考察仓储设施，看其能否满足食材储存要求，如温度、湿度、通风等条件控制。了解运输车辆状况，是否具备保鲜、保温设备。关注运输路线规划是否合理，减少运输时间和损耗。确保食材在运输过程中质量不受影响，保障食堂供餐的食材品质。只有仓储运输能力达标，才能保证食材从采购到食堂的整个过程安全可靠。

（3）定期复审供应商

1)评估服务稳定性

考察供货及时性

定期考察供应商供货及时性是保障食堂正常运营的关键。严格要求供应商依照合同所约定的时间和数量供应食材，若出现频繁延误供货时间的

情况，将会严重影响食堂的供餐服务。食堂供餐服务的稳定性与及时性直接关系到服务对象的用餐体验，一旦供餐出现问题，将对整体服务质量产生不利影响。因此，对供应商供货及时性的考察是定期复审的重要环节，能够确保食堂运营的顺畅，满足服务对象的用餐需求。

评估服务响应性

评估供应商在面对突发情况或特殊需求时的服务响应能力至关重要。在食堂遇到紧急活动或临时增加用餐人数时，供应商需具备迅速响应并调整供货计划的能力，以满足食堂的实际需求。这要求供应商拥有灵活的调配机制和高效的沟通体系，能够及时应对各种突发状况。具体而言，供应商应在接到通知后迅速安排货源、调整配送计划，确保食材按时供应。若供应商在服务响应方面表现不佳，将可能导致食堂无法及时满足用餐人员的需求，影响服务质量。

2) 审查质量保障能力

审查质量管理体系

审查供应商的质量管理体系是否健全是保障食材质量的基础。完善的质量管理体系能够确保食材从采购、生产到运输等各个环节都得到严格的质量控制。首先，要查看供应商是否通过相关质量认证，这是衡量其质量管理水平的重要标志。其次，需考察其在采购环节是否严格筛选供应商，确保原材料的质量安全；在生产过程中是否遵循严格的工艺流程和质量标准；在运输环节是否采取有效的保鲜和防护措施。只有具备健全的质量管理体系，才能保证食材的质量稳定可靠，为食堂的食品安全提供有力保障。

检查质量检测报告

定期检查供应商提供的食材质量检测报告是确保食材符合国家相关食

品安全标准的重要手段。质量检测报告是食材质量的重要证明文件，详细记录了食材的各项质量指标和检测结果。通过对其进行严格审查，可以有效保障食堂所采购食材的质量安全。检查内容包括检测报告的真实性、完整性以及检测指标是否符合国家规定。若发现检测报告存在问题，应及时与供应商沟通，要求其提供合理的解释和解决方案。只有确保食材质量检测报告的准确性和可靠性，才能让服务对象放心用餐。

3)确保供应商持续合格

实施动态管理

对供应商实施动态管理，根据定期复审结果及时调整供应商名单。对于表现优秀的供应商，给予更多的合作机会和奖励，激励其继续保持良好的服务水平和质量保障能力。对于不符合要求的供应商，及时采取警告、整改或淘汰等措施，以确保供应商队伍的整体质量。建立动态管理机制，能够促使供应商不断提高自身竞争力，为食堂提供更优质的服务。通过定期复审和动态调整，保证供应商始终符合项目的要求，为食堂的稳定运营提供有力支持。

促进持续改进

与供应商保持密切沟通，反馈复审中发现的问题，促进供应商持续改进。通过定期组织供应商会议、开展培训等方式，帮助供应商提高服务水平和质量保障能力。在沟通中，明确指出供应商存在的问题和改进方向，并提供必要的支持和建议。同时，鼓励供应商积极反馈自身的困难和需求，共同探讨解决方案。通过双方的共同努力，实现服务质量的不断提升，满足服务对象的需求，实现双方的共同发展。

（4）建立黑名单机制

1)淘汰问题供应商

明确淘汰标准

我公司制定有明确的供应商淘汰标准，以保证合作的供应商符合本项目要求。若供应商存在提供三无产品、产品质量不达标、供货能力不足、历史履约不良等情况，将被列入淘汰范围。所有淘汰决策严格依据既定标准执行，确保公平公正，避免人为因素干扰，为食材采购的质量和稳定性提供坚实保障。

执行淘汰流程

一旦发现供应商出现符合淘汰标准的问题，我公司会立即启动淘汰流程。首先停止与该供应商的新采购业务，防止问题进一步扩大。对于已签订未执行完的合同，会进行妥善处理，保障各方合法权益。同时，及时从供应商合作体系中移除该供应商信息，避免后续采购工作出现混淆。通过严格执行淘汰流程，确保食材供应的质量和安全。

更新合作名单

在淘汰问题供应商后，我公司会及时更新供应商合作名单，并向相关部门和人员通报。确保后续采购工作不会再与被淘汰的供应商发生业务往来，避免潜在风险。以下是更新合作名单的相关信息：

更新事项	具体内容
名单更新	将被淘汰供应商从合作名单中移除
信息通报	向采购、后勤等部门通报更新情况

2)保障食材供应质量

筛选优质供应商

通过淘汰问题供应商，我公司能够为筛选优质供应商腾出空间。会加大对潜在优质供应商的考察力度，优先选择那些具有良好信誉、稳定供货能力、提供绿色食品且能提供相关认证证书的供应商合作。从源头上保障食材供应质量，为食堂的供餐服务提供坚实基础，满足服务对象对食品安全和品质的要求。

稳定食材品质

剔除问题供应商后，食材供应的稳定性和品质将得到有效提升。我公司能够更好地控制食材的来源和质量，确保所采购的米、面、油、蔬菜、肉类等食材均来自正规渠道，符合国家食品安全法规要求，杜绝使用三无产品。以下是保障食材品质的相关措施：

食材类别	采购要求
米、面、食用油	从正规厂商或商场购入，提供产品品牌和采购点相关证照
蔬菜	从正规市场购入，保证当季新鲜
肉制品	定点采购，提供相关证照

维护采购环境

建立黑名单机制并淘汰问题供应商，有助于维护健康、有序的食材采购环境。促使其他供应商严格遵守合作要求和质量标准，形成良性竞争，进一步保障食材供应质量。具体表现如下：

食材采购环境

①其他供应商会更加注重产品质量和服务水平，以避免被列入黑名单。

②良性竞争促使供应商不断改进和创新，提供更优质的食材和服务。

③健康的采购环境为食堂的供餐服务提供了坚实基础，确保服务对象能够享受到安全、美味的餐食。

4. 供应商资料及合同管理

（1）收集供应商资质文件

1)获取营业执照副本

副本资料审核

获取供应商营业执照副本是确认其合法经营资格的关键步骤。会详细审核营业执照副本的各项信息，涵盖企业名称、经营范围、注册地址、法定代表人等。确保企业名称准确无误，经营范围与所供应的食材品类相匹配，注册地址真实有效，法定代表人信息清晰明确。同时，核实其是否在有效期内，且与实际经营情况相符。只有通过严格审核，才能保证合作的合法性和稳定性，为后续的食材采购工作奠定坚实基础。

审核项目企业名称经营范围注册地址法定代表人有效期实际经营情况

副本留存归档

获取到供应商营业执照副本后，会进行妥善留存和归档。将其纳入供应商资料管理体系，建立专门的档案进行保存。这样做的目的是为了在需要时能够快速查阅，为后续的合作提供有力的资质证明依据。无论是在食材采购过程中，还是在应对相关部门的检查时，都能及时提供有效的证明文件，确保合作的顺利进行和各项工作的合规性。

2)收取食品经营许可

许可合规审查

收取供应商的食品经营许可，会严格审查其许可范围是否涵盖所供应的食材品类。仔细核对许可上的经营范围与实际供应的食材是否一致，确保供应商具备合法经营食品的资格。同时，会检查许可的有效期和发证机关等信息，确认有效期是否在合理范围内，发证机关是否具有权威性，保证许可

的合规性。只有经过严格审查的许可，才能为食材的安全供应提供保障。

食材采购资质审查

审查项目许可范围有效期发证机关

许可动态监管

在与供应商合作过程中，会对食品经营许可进行动态监管。定期核实许可的有效性，建立专门的监管机制，安排专人负责此项工作。如遇许可到期或变更等情况，及时要求供应商提供最新的许可文件，以保障食材采购的合法性和安全性。通过动态监管，能够及时发现并解决许可方面的问题，确保合作的持续稳定。

监管方式应对情况解决措施

3)索要产品检测报告

报告内容核验

向供应商索要产品检测报告，会仔细核验报告内容。检查报告中的检测项目是否全面，是否符合国家相关标准和项目要求。具体会查看检测项目是否涵盖了食材的各项关键指标，如营养成分、农药残留、微生物指标等。同时，确认检测方法是否科学合理，检测结果是否真实可靠。只有确保报告内容准确无误，才能保证所供应的食材质量安全可靠。

会对检测报告中的各项数据进行详细分析，与国家相关标准进行对比。如果发现检测项目不完整或检测结果不符合标准，会及时与供应商沟通，要求其提供补充说明或重新进行检测。通过严格的核验过程，为食材的质量把控提供有力保障。

报告更新跟踪

由于食材质量可能会随时间和生产批次发生变化，会跟踪产品检测报告的更新情况。要求供应商定期提供最新的检测报告，建立报告更新跟踪机制。明确规定供应商提供报告的时间间隔和具体要求，确保所采购的食材始终符合质量标准。会对供应商提供的新报告进行及时审核，对比前后报告的数据变化，发现问题及时处理。

跟踪方式供应商要求审核处理

（2）签订正式采购合同

1)明确采购品种价格

精准界定采购品类

在正式采购合同里，会精准界定所需采购的品类。本项目食堂运营所需的食材种类繁多，涵盖米、面、油、蔬菜、肉类等各类食材。所有食材均需

从正规渠道购进，严格杜绝使用三无产品，确保完全符合国家食品安全法规要求。如此严格把控采购品类，是为了从源头上保障食堂供餐的质量和安全，为服务对象提供健康、放心的餐饮。

合理确定采购价格

依据市场行情和本项目的实际需求，会合理确定各类食材的采购价格。在保证食材质量达到标准的前提下，会通过询价、比价等方式，尽可能争取最优惠的价格。同时，确保价格处于合理范围之内，既保障供应商的合理利润，也维护采购方的利益。以下是部分食材价格确定的相关说明：

食材类别	价格确定方式
米、面、油	参考市场主流品牌价格，结合批量采购优惠协商确定
蔬菜	根据当季市场价格波动，每周协商调整
肉类	以定点采购的价格为基础，综合市场行情微调

2)规定交货时间标准

清晰约定交货时间

合同中会清晰明确每批次食材的交货时间。这充分考虑到食堂的供餐需求和食材的新鲜度要求，只有按时交货，才能保障食堂的正常运营，为服务对象提供及时、新鲜的餐饮。例如，早餐食材需在前一天晚上送达，以保证食材的新鲜度和准备时间；午餐和晚餐食材也会根据食堂的备餐时间合理安排交货时间。严格的交货时间约定，是保障食堂服务质量的重要环节。

制定特殊情况预案

针对可能影响交货时间的特殊情况，如自然灾害、交通拥堵等，会制定相应的预案。要求供应商在遇到此类情况时及时通知采购方，并采取有效措施尽量减少对交货时间的影响。以下是特殊情况预案的相关说明：

特殊情况	应对措施	通知时间要求
自然灾害	供应商及时寻找替代运输路线或存储方式，确保食材安全	事件发生后 1 小时内
交通拥堵	提前变更运输路线，必要时安排备用车辆	预计延误 1 小时以上时通知

3)确定质量违约责任

严格设定质量标准

合同会明确规定食材的质量标准，要求所有食材必须是当季新鲜菜品，经过正规检验合格。优先采购绿色食品、环保产品，并提供相关认证证书。以下是部分食材质量标准的说明：

食材类别	质量标准
米、面、油	符合国家相关质量标准，有正规质检报告
蔬菜	当季新鲜，无农药残留超标，有检测报告
肉类	定点采购，有动物检疫合格证明

明确违约赔偿责任

对于供应商提供的食材不符合质量标准的情况，会明确其应承担的违约赔偿责任。赔偿方式和金额将在合同中详细约定，以保障采购方的合法权益。具体如下：

1）若食材存在质量问题但未造成严重后果，供应商需免费更换合格食材，并按该批次食材价值的一定比例进行赔偿；

2）若因食材质量问题导致食物中毒等严重后果，供应商需承担全部医疗费用、赔偿损失，并按合同约定支付违约金；

3）若供应商多次提供不符合质量标准的食材，采购方有权解除合同，

并要求供应商承担相应的违约责任。

4) 保障双方合法权益

明确双方权利义务

合同将详细明确采购方和供应商双方的权利和义务，确保双方在采购过程中有章可循。采购方有权对食材进行验收，若发现质量问题可要求更换或赔偿；供应商有义务提供符合质量标准的食材，并按时交货。具体权利义务如下：

1）采购方权利：对食材质量、数量、交货时间进行监督和验收；要求供应商提供食材的合格证明和相关认证；在供应商违约时要求赔偿。

2）采购方义务：按合同约定支付货款；提供必要的收货条件。

3）供应商权利：按合同约定收取货款；在遇到特殊情况时按预案处理并获得理解。

4）供应商义务：提供符合质量标准的食材；按时交货；配合采购方的验收和监督。

约定争议解决方式

为避免在合同履行过程中出现争议，合同中将约定明确的争议解决方式。双方应优先通过友好协商解决争议，如协商不成，可通过法律途径解决。以下是争议解决方式的具体说明：

争议阶段	解决方式
出现争议初期	双方在接到对方争议通知后 3 个工作日内进行友好协商
协商不成	任何一方可向有管辖权的人民法院提起诉讼

（3）资料合同归档管理

1)按项目周期保存

明确保存期限

我公司会将所有合作供应商的资质文件复印件以及正式采购合同，按照项目周期进行妥善保存。考虑到本项目服务期为一年，且采用一招三年、按年度签订合同的方式，相关资料将保存三年。这样做是为了确保在整个项目周期内，这些资料都能随时被查阅，为项目的顺利开展和后续的审计、评估等工作提供有力的支持。在保存过程中，会建立详细的档案目录，方便快速定位所需资料。

规范保存方式

我公司会对供应商资料及采购合同进行科学的分类整理，采用纸质档案与电子档案相结合的方式进行保存。对于纸质档案，会存放在专门定制的文件柜中，文件柜会进行编号和分区，便于查找和管理。同时，会在文件柜上张贴明显的标识，标明所存资料的类别和时间段。对于电子档案，会存储在安全可靠的服务器上，并建立完善的备份机制，定期进行数据备份，以防止因服务器故障、自然灾害等原因导致数据丢失。此外，会对电子档案进行加密处理，确保数据的安全性和保密性。

2)便于资料查阅使用

建立索引系统

我公司会为所有保存的供应商资料和采购合同建立一套详细且完善的索引系统。该系统会涵盖供应商名称、合同编号、签订时间、采购品类等关键信息。通过这个索引系统，能够实现快速定位所需资料，大大提高查阅效率。在建立索引系统时，会采用电子化管理方式，利用数据库技术对资料进

行分类和存储，方便查询和统计。同时，会定期对索引系统进行更新和维护，确保信息的准确性和及时性。

提供查阅权限

我公司会根据工作需要，为相关人员提供不同级别的查阅权限。对于涉及敏感信息的资料，会严格限制查阅人员的范围，并要求查阅人员签订保密协议。同时，会建立详细的查阅记录，对查阅时间、查阅人员、查阅内容等信息进行全面记录。这样做既能确保资料的合理使用，又能保证资料的安全性和保密性。通过查阅记录的追溯功能，可以及时发现和处理异常查阅行为，防止资料泄露和滥用。

3)确保资料完整安全

定期检查维护

我公司会定期对保存的供应商资料和采购合同进行全面的检查和维护。对于纸质档案，会查看是否有损坏、缺失、受潮等情况，如有问题会及时进行修复和更换。对于电子档案，会检查是否能正常读取，数据是否完整，存储设备是否运行正常。如发现问题，会及时采取相应的修复和补救措施，确保资料的完整性。同时，会制定详细的检查维护计划，明确检查的时间间隔和内容，确保检查工作的规范化和常态化。

加强安全防护

我公司会采取一系列必要的安全防护措施，保障资料的安全性。对于纸质档案，文件柜会配备高质量的锁具，放置在专门的档案室中，档案室会安装监控设备和报警系统，确保档案的安全。对于电子档案，会设置防火墙、入侵检测系统等安全防护设备，采用加密技术对数据进行加密处理，防止数据泄露和被非法访问。此外，会对服务器进行定期的维护和升级，确保服务

器的稳定性和安全性。同时，会对员工进行安全培训，提高员工的安全意识和防范能力。

①安装防火墙，阻止外部网络的非法入侵。

②采用加密技术，对重要数据进行加密存储。

③定期对服务器进行漏洞扫描和修复，确保服务器的安全性。

④对员工进行安全培训，提高员工的安全意识和防范能力。

资料管理

（4）定期更新供应商资料

1)保证资质文件有效

核实文件有效期

为确保本项目食材供应的合法性和规范性，会定期核实供应商提供的营业执照、食品经营许可证、产品检测报告等资质文件的有效期。安排专人负责此项工作，建立详细的资质文件管理台账，记录每个供应商资质文件的到期时间。在文件临近过期时，会及时与供应商沟通，要求其提供新的有效文件。通过这种方式，确保所有合作供应商的资质文件始终处于合法有效状态，避免因资质文件过期而影响食材供应和项目的正常运营。

审查文件合规性

对于供应商更新后的资质文件，会进行严格审查。组织专业人员依据国

家相关法规和本项目的具体要求，对文件的内容进行细致核对。检查文件的完整性、准确性以及与实际业务的匹配度，杜绝使用不合规或虚假的资质文件。若发现文件存在问题，会及时与供应商沟通，要求其重新提供符合要求的文件。只有通过严格审查的资质文件，才会被认可并用于后续的合作，以保障项目的合法合规运营。

更新文件存档

在完成对供应商资质文件的审查后，会将更新后的文件及时存档。采用电子化与纸质化相结合的存档方式，确保档案资料的完整性和准确性。建立专门的档案管理系统，对存档文件进行分类、编号和索引，方便随时查阅和检索。同时，会定期对档案进行备份和维护，防止文件丢失或损坏。这样做不仅能保证随时接受采购方的检查和查询，还能为项目的长期运营提供可靠的资料支持。

2)及时掌握供应商动态

建立沟通机制

为更好地应对本项目食材供应过程中的各种变化，与供应商建立了定期沟通机制。通过电话会议、实地走访等方式，及时了解供应商的生产经营状况、产品质量变化、供货能力调整等信息。根据这些信息，对采购计划做出相应调整，确保食材供应的稳定性和及时性。同时，也会向供应商反馈本项目的需求变化和意见建议，促进双方的合作更加紧密和顺畅。

建立沟通机制

关注行业动态

密切关注供应商所在行业的动态和市场变化，评估这些变化对供应商的影响。为此，制定了一套详细的行业信息收集和分析方案，通过多种渠道获取相关信息。例如，关注行业新闻、参加行业展会等。为了更直观地展示关注的重点和应对措施，现列出如下表格：

关注重点	应对措施
原材料价格波动	与供应商协商价格调整机制，或寻找替代原材料
行业政策变化	协助供应商了解政策要求，调整生产经营策略
市场竞争态势	与供应商共同优化产品和服务，提高竞争力

收集反馈信息

收集采购人、食堂工作人员和用餐人员对供应商食材质量、服务水平的反馈信息是优化供应商服务的重要环节。设置了多种反馈渠道，如意见箱、在线调查问卷等，方便各方及时反馈意见。对收集到的反馈信息进行整理和

分析，找出供应商存在的问题和不足之处。及时与供应商沟通并督促其改进，建立有效的跟进机制，确保问题得到解决。通过不断收集和处理反馈信息，持续提升供应商的服务质量，以满足本项目的需求。

（二）供货方案

1. 食材配送方案

（1）配送计划制定

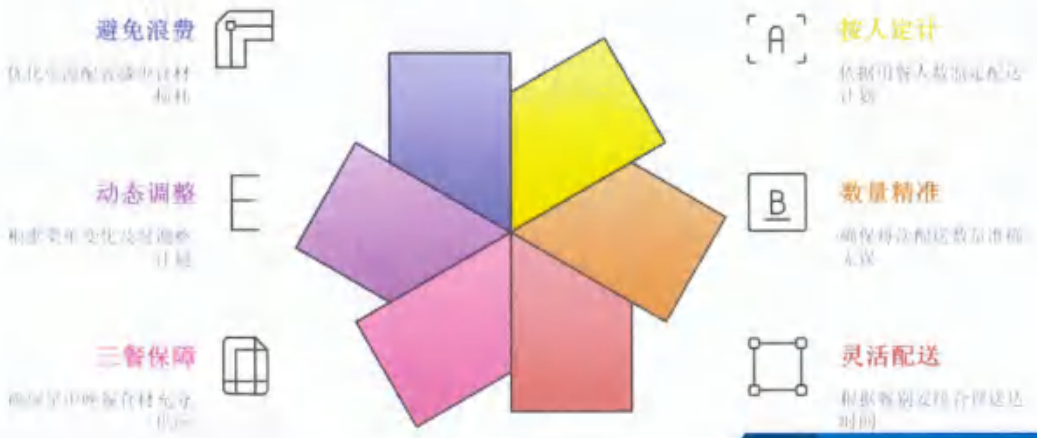
1)按菜单人数定计划

我公司将依据每日菜单以及采购人实际用餐人数，制定科学合理且精准的食材配送计划。详细分析菜品所需食材的种类和数量，充分结合用餐人数的动态变化，精确规划每次配送的食材明细。确保食材既能充分满足食堂烹饪需求，又能有效避免浪费，实现资源的优化利用。同时，密切关注菜单和用餐人数的变动情况，及时调整配送计划，以适应不同阶段的需求。

2)确保每日配送量准确

在制定配送计划时，我公司会对每日所需食材的数量进行精确计算和统计。建立严格的数量把控机制，从采购源头开始，对食材的采购量进行精准控制。在配送环节，安排专人负责核对配送量，确保每次配送的食材量与计划完全相符。通过严格的把控，避免出现配送过多造成食材浪费，或配送过少影响食堂供餐的情况，从而保证食堂供餐的稳定性和连续性，为用餐人员提供稳定的餐饮服务。

食材配送方案



3)配送时间灵活安排

我公司会充分考虑采购人的实际需求和食堂的运营特点，采用灵活多变的配送时间安排策略。具体如下：

1）对于工作日的早餐食材，会提前安排配送，确保在食堂开始准备早餐前送达，不影响早餐的正常供应。

2）午餐和晚餐食材的配送时间，会根据食堂的备餐时间进行调整，保证食材新鲜的同时，避免过早送达导致食材存放时间过长。

3）在双休日及节假日，根据采购人的加班人员餐食需求，合理安排配送时间，确保加班人员能够按时用餐。通过这种灵活的配送时间安排，确保食材能够在合适的时间送达，不影响食堂的正常运营。

4)满足三餐食材供应

针对早、中、晚餐不同的菜品需求，我公司分别制定详细且针对性强的食材配送计划。具体如下：

1)早餐食材配送计划会着重考虑中西式面点、粥、豆浆等品种的供应，确保提供 6-8 种以上中西式面点、不少于 8 种粥和豆浆品种以及不少于 2 种开胃菜，且不断更换品种。

2）午餐和晚餐食材配送计划会严格按照二荤二素一汤的标准，搭配粗粮、酸奶和水果，同时在重大节日前一天午餐准备自助餐食材。

3）根据不同季节和特殊节日，及时调整菜单和增加供应品种，供应节日点心。通过这些计划，确保每餐所需的食材都能及时、准确地供应，保证菜品的丰富性和质量，为用餐人员提供优质的餐饮服务。

（2）配送方式选择

1)定时定点定量配送

严格执行配送标准

我公司采用定时、定点、定量的配送方式，严格契合采购人的用餐时间与需求，全力保障每日早、中、晚餐食材能及时且精准供应。依据每日菜单以及实际用餐人数，精准计算食材配送量，确保数量准确无误。以下为具体执行标准：

配送要素	具体标准
时间	早餐食材提前 2 小时送达，中餐食材提前 2 小时送达，晚餐食材提前 2 小时送达。
地点	按照采购人指定的食堂位置进行配送。
数量	根据每日实际用餐人数和菜单，精确计算各类食材的用量并配送。

形成闭环管理体系

我公司的配送流程涵盖订单确认、备货、装车、运输、签收、反馈六个关键环节，各环节紧密相连，形成了高效的闭环管理体系。在订单确认环节，与采购人仔细核对需求；备货时严格筛选食材；装车确保规范有序；运输过程实时监控；签收环节认真核对；反馈环节及时总结问题。通过这种严谨的管理方式，可确保配送效率和质量得到有效控制，为采购人提供稳定可靠的服务。

2)保障食材新鲜安全

采用专业运输设备

为保障食材在运输过程中的新鲜度和安全性，我公司采取了一系列专

业措施。生鲜类食材采用冷藏保鲜车辆运输，同时配备恒温箱、保鲜膜、冰袋等辅助保温设备。在运输前，对食材进行预冷处理，确保其处于适宜的低温环境。运输过程中，实时监控车厢温度，保证始终符合国家食品安全运输标准。具体措施如下：

1）冷藏保鲜车辆定期维护保养，确保制冷系统正常运行。

2）恒温箱和冰袋的使用根据食材特性和运输时长合理配置。

3）运输过程中，每隔 1 小时记录一次车厢温度，确保温度波动在允许范围内。

确保食材质量可靠

我公司所有食材均从正规渠道购进，经过严格检验合格后方可进入配送流程。在配送过程中，严格遵守食品卫生和质量要求，对食品和原材料验收留存各类合格证明，执行食品留样制度，确保食材安全可靠。以下为具体质量保障措施：

食品留样制度

保障环节	具体措施
采购渠道	米、面、食用油等主食和辅料从正规厂商或商场购入，蔬菜从正规市场购入，肉制品定点采购。
检验合格	所有食材均需提供相关的检验报告和合格证书。
留样制度	每天专人负责对各类菜品进行留样，留样时间为 48 小时，重量不低于 200 克，并做好详细记录。

3)配送方式灵活调整

适应不同用餐需求

我公司会根据采购人的实际用餐情况，包括工作日、双休日、节假日以及外来人员、会务活动等不同场景的用餐需求，灵活调整配送时间和配送量。在工作日，按照正常的用餐高峰时间配送食材；双休日和节假日，根据采购人提前告知的加班人员数量调整配送；对于外来人员和会务活动，提前沟通确定菜单和用餐人数，确保食材供应充足。通过这种灵活的配送方式，确保在各种情况下，都能满足早、中、晚餐食材的及时供应。

及时响应特殊需求

若采购人有特殊的食材配送需求，如临时增加用餐人数、调整菜单等，我公司能够及时响应并调整配送计划。通过与采购人保持密切沟通，第一时间了解需求变化，迅速调配资源，确保配送服务的灵活性和适应性。在接到特殊需求通知后，2 小时内给出解决方案，并在规定时间内完成配送调整，保障采购人的正常用餐。

（3）配送流程管理

1)订单确认环节把控

在订单确认环节，会依据每日菜单和采购人实际用餐人数，精准制定食材配送计划。仔细核对用餐信息，保证订单信息准确，涵盖食材的种类、数量、规格等。与采购人及时沟通，详细记录订单中的特殊要求和注意事项。这样做能为后续备货、配送等环节提供准确依据，确保每日配送量精准，满足早、中、晚餐食材的及时供应。具体把控要点如下：

1）严格核对用餐信息，确保与采购人提供的一致；

2）明确记录特殊要求和注意事项，避免遗漏；

3）根据实际情况调整配送计划，保证精准供应。

2)备货过程严格要求

要求类别	具体内容
采购渠道	从正规渠道购进当季新鲜、检验合格的食材，严格执行国家相关法规。肉制品定点采购，提供相关证照；蔬菜从正规市场购入；主食、辅料等从正规厂商或商场购入，并提供产品品牌和采购点相关证照。
质量检查	备货时，对食材进行严格的质量检查，确保食材的品质符合要求。
库存管理	合理安排备货时间和库存，避免食材积压或短缺，保证食材的新鲜度和供应的稳定性。

3)装车环节确保安全

在装车环节，确保食材的安全至关重要。对运输车辆和配送容器进行彻

底清洁和消毒，使用具备绿色产品认证的环保型消毒剂，确保无残留、无污染。按照食材的种类、特性进行分类装车，避免相互挤压和污染。对于生鲜类食材，采用冷藏保鲜车辆运输，并配备恒温箱、保鲜膜、冰袋等辅助保温设备，确保在装车过程中食材的温度符合要求，防止变质或污染。同时，合理安排食材的摆放位置，确保车辆行驶过程中食材的稳定性，避免因颠簸导致食材损坏。

4)运输过程实时监控

运输过程中，对车辆进行实时监控。所有车辆均安装 GPS 定位系统和车载监控设备，可实时追踪配送路径和车厢环境。对于冷藏车，实时监控车厢温度，确保其符合国家食品安全运输标准。在运输前对食材进行预冷处理，运输过程中严格控制温度，防止食材变质。同时，根据路况和交通信息，合理调整运输路线，确保食材能够按时、安全地送达目的地。实时监控还能及时发现运输过程中的异常情况，如车辆故障、温度异常等，并迅速采取措施解决。

5)签收反馈形成闭环

环节	具体内容
签收工作	食材送达后，与采购人进行认真的签收工作。由采购人对食材的种类、数量、质量等进行仔细核对，确认无误后进行签收。
反馈收集	及时收集采购人的反馈意见，包括食材的新鲜度、质量、配送时间等方面的评价。

改进措施	对反馈信息进行整理和分析，针对存在的问题及时采取改进措施，形成订单确认、备货、装车、运输、签收、反馈的闭环管理，不断提高配送效率和质量。

2. 保温保鲜方案

（1）运输设备配置

1)冷藏保鲜车辆运输

为了保障食材在运输过程中的新鲜度和安全性，本公司采用冷藏保鲜车辆运输生鲜类食材。此类车辆具备先进的温度控制系统，能够根据食材的特性，精准地将车厢温度控制在适宜范围内。在运输蔬菜时，可将温度设定在 2-6℃，以保持蔬菜的鲜嫩口感；对于肉类和海鲜，温度则可控制在-1-4℃，有效抑制细菌滋生。这种严格的温度控制，确保了食材在运输过程中不会发生变质或受到污染，完全满足国家食品安全运输标准。

1）车辆定期进行维护保养，确保制冷设备正常运行，避免因设备故障导致温度异常。

2）每次运输前，对车厢进行全面清洁和消毒，防止交叉污染。

3）配备专业的驾驶员，熟悉冷藏车辆的操作和维护，能够及时处理突发情况。

2)配备恒温箱等设备

本公司配备了专业的恒温箱，用于在运输过程中进一步保障部分对温度要求更为严格的食材。恒温箱采用了先进的温度调节技术，可精准维持设定温度，误差范围控制在±0.5℃以内。无论是珍贵的食材，还是对温度变化极为敏感的特殊食材，恒温箱都能为其提供稳定的储存环境。与冷藏保鲜车辆相互配合，恒温箱进一步提升了整体的保温保鲜效果，确保食材在运输过程中的品质不受影响。

在运输过程中，恒温箱放置在冷藏车辆的特定区域，与车辆的制冷系统形成双重保障。同时，恒温箱配备了实时温度监控系统，可随时查看箱内温

度，并通过远程传输功能将数据反馈到公司监控中心。一旦温度出现异常，系统会立即发出警报，工作人员可及时采取措施进行调整，确保食材的安全。

3)辅助保温设备齐全

除了冷藏车辆和恒温箱，本公司还配备了保鲜膜、冰袋等辅助保温设备。保鲜膜采用了食品级材质，具有良好的透气性和保鲜性能，可有效防止食材水分流失和交叉污染。在包装蔬菜和水果时，保鲜膜能够锁住水分，保持食材的新鲜度；对于肉类和海鲜，保鲜膜可隔绝空气，防止氧化和变质。冰袋则能在局部区域进一步降低温度，增强保温效果。在运输过程中，将冰袋放置在食材周围，可有效降低周围环境温度，延长食材的保鲜时间。

1）保鲜膜定期进行更换，确保其保鲜性能始终处于最佳状态。

2）冰袋经过特殊处理，不会对食材造成污染，且制冷效果持久。

3）在使用辅助保温设备时，严格按照操作规程进行操作，确保其发挥最大的作用。

4)保障食材运输安全

为了全方位保障食材运输安全，本公司在运输前对食材进行预冷处理。将食材放置在预冷间，通过低温环境使食材在装车前就处于较低温度，一般将食材温度降至 5-10℃，减少运输过程中温度波动对食材的影响。在运输过程中，实时监控车厢温度是关键环节。本公司采用了先进的温度监控系统，能够实时获取车厢内的温度数据，并将数据传输到公司监控中心。一旦温度超出设定范围，系统会立即发出警报，驾驶员和监控中心工作人员可及时采取措施进行调整。

1）运输路线经过精心规划，避开交通拥堵和高温区域，减少运输时间

和温度波动。

2）车辆配备了备用制冷设备和应急电源，确保在突发情况下能够继续保持车厢温度。

3）定期对运输设备进行检查和维护，确保其性能稳定可靠，为食材运输安全提供有力保障。

（2）食材预冷处理

1)运输前预冷食材

预冷操作规范

在食材运输前，会严格遵循国家食品安全标准以及食材自身特性，对蔬菜、肉类、海鲜等生鲜食材进行预冷处理。利用专业的预冷设备，能够迅速将食材温度降低至合理范围。如此一来，可以有效抑制微生物的生长和酶的活性，进而减少食材在运输过程中的损耗，确保食材以最佳状态送达本项目食堂。

预冷流程把控

针对不同类型的食材，会制定详细且具针对性的预冷流程。具体如下：一是食材验收环节，严格检查食材的品质和新鲜度；二是进行细致的分类，根据食材特性区分处理；三是合理选择预冷设备，确保设备适合食材的预冷需求；四是规范操作预冷设备，保证每个环节都严格把控，从而使预冷效果达到最佳状态。

客户现场实拍

预冷流程把控

2)确保食材新鲜度高

维持新鲜措施

经过预冷处理的食材，在后续运输和储存过程中，会采取多种措施维持其新鲜度。具体措施如下：

措施	详情
使用冷藏保鲜车辆	确保车辆具备良好的制冷性能，保持稳定的低温环境
配备恒温箱	为对温度要求较高的食材提供精准的温度控制
使用保鲜膜	防止食材水分流失和受到外界污染

放置冰袋	辅助降低和维持温度

新鲜度检测

在食材配送的各个环节，会安排专业人员对食材的新鲜度进行检测。采用感官检查和理化指标检测等方式，能够及时发现并处理可能出现的问题。感官检查可直接观察食材的外观、色泽、气味等；理化指标检测则通过科学的方法分析食材的成分和性质。通过这些检测手段，保证交付的食材新鲜度符合要求。

食材新鲜度检测

3)预冷处理严格规范

规范标准执行

严格按照国家相关标准和行业规范进行食材预冷处理。具体执行标准如下：一是精确设定预冷温度，依据食材特性确定最佳温度范围；二是严格

控制预冷时间，确保达到理想的预冷效果；三是定期对预冷设备进行清洁和维护，保证设备的正常运行。每一个步骤都有明确的操作标准和流程，以此确保预冷处理的规范性和一致性。

规范监督检查

建立完善的监督检查机制，对食材预冷处理过程进行全程监督。具体监督检查内容如下：

检查项目	检查详情
设备校准和维护	定期对预冷设备进行校准，确保温度和性能准确；及时维护设备，保证其正常运行
人员培训和考核	对操作人员进行专业培训，提高其操作技能和规范意识；定期进行考核，确保其掌握正确的操作方法

（3）温度监控措施

1)实时监控车厢温度

为保证食材在运输过程中的新鲜度与安全性，我公司采用冷藏保鲜车辆运输生鲜类食材，并配备先进的温度监控设备。该设备能实时精准地监控车厢温度，让我公司及时且全面地掌握车厢内的温度变化情况。通过这种方式，可确保食材始终处于适宜的保存温度环境，避免因温度不适导致食材变质，为后续的餐饮服务提供优质的食材基础。

冷藏保鲜车辆运输生鲜食材

2)符合食品安全标准

我公司严格遵循国家食品安全运输标准，在食材运输的各个环节都进行严格把控。运输前，会对食材进行预冷处理，使食材在装车时就处于合适的温度范围。在运输过程中，实时监控的车厢温度始终维持在国家规定的食材保鲜温度区间，有效防止蔬菜、肉类、海鲜等食材在运输过程中发生变质或污染，从运输环节保障食品安全。

3)温度异常及时处理

一旦温度监控设备发出温度异常警报，我公司将迅速启动应急预案。安排专业人员第一时间排查温度异常原因，如设备故障、车门未关严等。针对不同原因采取相应的解决措施，若因设备故障导致温度异常，及时安排维修或更换车辆；若因车门未关严等人为因素，及时纠正并加强对运输人员的培

训，防止后续运输过程中再出现类似问题，保障食材的安全运输。

4)保障食材运输环境

除实时监控车厢温度外，我公司还配备恒温箱、保鲜膜、冰袋等辅助保温设备。这些设备能在一定程度上缓冲温度变化，减少外界因素对车厢内温度的影响，为食材提供更加稳定的保存环境。通过这种多重保障措施，确保食材在运输过程中的质量不受影响，为后续的餐饮服务提供可靠的食材保障。

运输保障

5)温度监控记录完善

我公司对温度监控记录进行完善管理，详细记录每次运输过程中的车厢温度变化情况。具体包括：

1）温度数据，精确记录每个时间点的车厢温度；

2）记录时间，明确每次温度记录的具体时刻。这些记录不仅是运输过程中温度控制的依据，也方便在出现问题时进行追溯和查询。同时，这些记录将接受采购人的随时检查，确保运输过程的透明度和可追溯性。

3. 清洁消毒方案

（1）清洁消毒要求

1) 车辆容器工具清洁

为保障食材运输和存放的卫生环境，所有运输车辆、配送容器及工具在每次使用前后均会进行全面且彻底的清洁。严格遵循清洁流程，对车辆内部的各个角落、容器的表面以及工具的每一个部位进行仔细清理，确保无食物残渣、污渍等残留。只有保持运输车辆、配送容器及工具的干净卫生，才能有效避免食材受到污染，为后续的供餐服务奠定良好基础，保障服务对象的食品安全。

2) 使用环保消毒剂

在清洁消毒工作中，选用具备绿色产品认证的环保型消毒剂。这类消毒剂不仅能有效杀灭细菌和病毒，而且符合绿色采购要求，可减少对环境的污染和对人体的危害。

3) 确保无残留无污染

使用环保型消毒剂进行清洁消毒后，会采取一系列有效措施确保消毒剂无残留、无污染。残留的消毒剂可能会对食材产生不良影响，从而威胁到食品安全。因此，在完成清洁消毒后，会通过多次冲洗、擦拭等方式，确保所有接触食材的表面都不存在消毒剂残留。通过严格把控这一环节，保障食材的安全性，让服务对象能够放心用餐。

4) 清洁消毒严格规范

为保证清洁消毒工作的质量和可追溯性，会配备专职清洁消毒人员。这

些人员将严格按照相关规范和流程进行操作，确保清洁消毒工作的每一个步骤都符合要求。同时，会建立详细的消毒台账，对每次消毒的时间、执行人员、使用药剂、消毒部位等信息进行详细记录。这些记录不仅有助于对清洁消毒工作进行监督和管理，也方便随时接受采购人的检查，确保本项目的清洁消毒工作始终处于可控状态。

清洁消毒严格规范

（2）人员配置管理

1)配备专职消毒人员

专业人员负责

为确保运输车辆、配送容器及工具的清洁消毒工作达到高标准，我公司配备了专职清洁消毒人员。这些人员均经过专业且系统的培训，对各类环保型消毒剂的特性、使用方法以及消毒流程了如指掌。他们能够严格依照既定标准，对相关设备进行全面、细致的清洁消毒处理，不放过任何一个卫生死

角，确保设备的清洁度符合本项目的要求。

环保型消毒剂

保障消毒质量

专职消毒人员凭借较强的责任心和精湛的专业技能，确保每次清洁消毒工作都能达到彻底、有效的效果。他们严格遵循消毒操作规范，选用具备绿色产品认证的环保型消毒剂，在保证消毒效果的同时，确保无残留、无污染，为食材在运输过程中的安全提供了坚实保障，让食材始终处于一个安全、卫生的运输环境中。

2)建立消毒人员台账

详细记录信息

我公司建立了完善的消毒台账，对每次消毒的关键信息进行详细记录。具体包括消毒的准确时间、执行消毒工作的人员、所使用药剂的详细信息以及消毒的具体部位等。这些详实的记录为消毒工作的追溯和监督提供了有力依据，能够确保消毒工作的每一个环节都具有可追溯性和规范性，便于及时发现和解决可能出现的问题。

接受随时检查

消毒台账随时接受采购人的检查，我公司保证台账信息的真实性和完整性。通过建立规范的消毒台账，能够及时发现消毒工作中存在的潜在问题，并迅速采取有效措施加以解决，从而不断提高消毒工作的质量和效率，为项目的顺利推进提供可靠保障。

3)人员管理严格规范

资质审核严格

我公司对消毒人员进行严格的资质审核，确保其具备相关的专业知识和技能。消毒人员需遵守公司的各项规章制度，严格按照工作流程进行操作，从消毒剂的配比到消毒设备的使用，每一个环节都要做到精准无误，以此保证消毒工作的质量和安全，为项目的顺利开展保驾护航。

定期培训提升

为不断提高消毒人员的专业水平和业务能力，我公司定期组织消毒人员参加培训和学习。培训内容涵盖消毒剂的最新使用方法、消毒流程的优化方案以及安全注意事项等方面。通过培训，使消毒人员能够及时掌握最新的消毒技术和规范，以更好地适应本项目的需求，为项目的顺利实施提供有力支持。

（3）消毒记录管理

1)记录消毒时间人员

为保证消毒工作的可追溯性和责任明确性，将对每次消毒的时间和执行人员进行详细记录。在每次运输车辆、配送容器及工具使用前后进行清洁消毒时，精确记录消毒开始和结束的时间。同时，详细记录执行消毒工作的

人员信息。如此一来，能够清晰掌握消毒工作的执行情况，若出现问题，可及时追溯到相关责任人。具体来说，记录方式采用电子表格与纸质文档相结合，确保记录的准确性和完整性。

2)记录使用药剂情况

在消毒过程中，会对使用药剂的情况进行详细记录。记录内容包括所使用药剂的名称、品牌、型号等信息，同时明确药剂的使用量和使用浓度。所使用的药剂均为具备绿色产品认证的环保型消毒剂，无残留、无污染，符合绿色采购要求，可保障消毒工作的安全性和环保性。通过详细记录药剂使用情况，能确保消毒工作的规范性和有效性，为食材运输的卫生安全提供有力保障。

3)记录消毒具体部位

对于消毒的具体部位会进行详细记录。明确记录运输车辆的车厢内部、外部、轮胎等部位，配送容器的内部、外部，以及工具的各个部分是否进行了消毒。这样做能保证消毒工作全面覆盖，无遗漏，确保运输车辆、配送容器及工具的卫生安全。在记录时，会采用文字描述与图片相结合的方式，使消毒部位的记录更加直观、准确，便于后续的查询和检查。

4)接受采购人随时检查

建立的消毒台账可供采购人随时检查。采购人可随时查阅消毒记录，了解消毒工作的执行情况。这种方式增强了消毒工作的透明度和可信度，让采购人对食材运输过程中的卫生安全放心。为方便采购人检查，消毒台账将采用电子文档的形式进行存储，同时提供纸质备份。此外，会安排专人负责接

待采购人的检查，及时解答相关疑问。

5)消毒记录完善规范

消毒记录将严格按照完善规范的要求进行管理。记录内容清晰、准确、完整，采用电子和纸质两种记录方式，确保记录不易丢失和损坏。同时，对消毒记录进行定期整理和归档，便于查询和统计分析，为后续的消毒工作提供参考和改进依据。以下是消毒记录的规范要求：

记录方式	要求
电子记录	采用专门的软件进行记录，数据实时保存，可随时查询和导出。
纸质记录	使用统一的表格进行记录，字迹清晰，签字盖章齐全。
整理归档	每月对记录进行整理，按时间顺序装订成册，妥善保管。

4. 运输车辆配置

项目名称：大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目

序号	车型	规格、型号	车牌号码	是否自有	是否具有车辆证明资料	备注
1	小型普通客车	大通牌SH6481U1BEV-J51	沪ABV0855	是	是	1 辆
2	轻型封闭式货车	大通牌5H5046XZYA9DB	沪 ENA711	是	是	1 辆
3	合计	/	/	/	/	2 辆

投标人名称：上海秋来园餐饮管理有限公司

法人代表或其正式授权人签字：

日期：2025 年 8 月 31 日

（1）沪 ABV0855

（2）沪 ENA711

（三）管理制度

1. 货源管理制度

（1）明确食材采购源头

1) 优选绿色环保供应商

在食材采购环节，将优先选择绿色、环保的供应商。这一选择是对食品安全和健康重视的体现，绿色环保食材能契合食堂对高品质餐饮的需求。选择这类供应商，可确保食材在种植、养殖和加工中遵循环保与可持续发展原则，减少化学物质使用，降低对人体健康的潜在风险，也符合本项目优先采购节能环保产品的要求。以下是选择绿色环保供应商的优势对比：

供应商类型	食材安全性	环保程度	是否符合项目要求
绿色环保供应商	高，减少化学物质残留	高，遵循环保原则	是
普通供应商	一般，可能存在化学物质	低，环保措施较少	否

2) 筛选认证资质齐全商家

严格筛选认证资质齐全的商家作为食材供应源。认证资质是供应商产品质量和安全性的重要保障，齐全的认证证书表明商家在生产、加工和管理等方面达到了相关标准。要求供应商提供如绿色产品认证、有机食品认证等证书，可保证所采购的食材符合国家和行业的质量安全要求，避免采购到不合格或存在安全隐患的食材，从而保障食堂供餐的安全和质量。具体筛选要点如下：

1）要求商家提供绿色产品认证，确保食材的环保性和安全性。

2）查看有机食品认证，保证食材在生产过程中不使用化学合成物质。

3）核实其他相关认证，如质量管理体系认证等，确保商家管理规范。

3)考察供应商供应能力

对供应商的供应能力进行全面考察。这包括供应商的生产规模、库存水平、物流配送能力等方面。充足的生产规模和合理的库存水平，能确保在不同季节和特殊情况下，都能稳定地提供所需食材。强大的物流配送能力，则可保证食材能按时、足量送达食堂，满足每日供餐的需求。通过考察供应商的供应能力，可避免因供应不足或配送不及时而影响食堂的正常运营。若供应商生产规模小，在需求旺季可能无法满足供应；库存不足会导致食材短缺；物流配送能力弱则会造成食材送达不及时。因此，全面考察供应能力至关重要。

4)评估供应商信誉口碑

注重对供应商信誉口碑的评估。良好的信誉口碑是供应商长期诚信经营和优质服务的体现。通过了解供应商在市场上的评价、与其他客户的合作情况等，可判断其是否可靠。选择信誉良好的供应商，能降低合作风险，保证食材的质量和供应的稳定性。对于有不良记录或口碑不佳的供应商，坚决不予合作，以维护食堂的食品安全和服务质量。评估要点如下：

1）了解供应商在市场上的评价，可通过网络、行业交流等途径获取。

2）考察与其他客户的合作情况，如合作时长、合作满意度等。

3）关注供应商是否有不良记录，如产品质量问题、违约行为等。

（2）建立供应周期分析机制

1)分析食材产地分布

为保障食材供应的稳定性与质量，我公司会对食材产地分布进行深入分析。优先与绿色、环保、认证资质齐全的供应商合作，其食材产地需符合相关标准。通过研究食材产地，能明确不同产地的特色与优势。比如优质产地的大米，颗粒饱满、口感醇香；某些产地的蔬菜，新鲜度高、营养丰富。优先选用这些优质产地的食材，可确保所采购的米、面、油、肉、菜等主要食材品质上乘。此外，分析产地分布有助于在出现供应问题时，快速找到替代的供应源头，降低单一产地供应带来的风险。具体措施如下：

1）对主要食材的产地进行详细调研，建立产地信息数据库。

2）评估各产地的供应稳定性和质量可靠性。

3）与多个产地的供应商建立合作关系，确保供应的多样性。

2)研究食材品类特性

我公司会建立对食材品类特性的研究机制。不同品类的食材在品质、口感、营养等方面存在显著差异，了解这些特性是制定精准采购标准和准入清单的基础。针对米、面、油、肉、菜等主要食材，会根据其品类特性确定相应的采购要求。例如，对于大米，会关注其品种、产地、颗粒大小、硬度等；对于肉类，会注重其肉质鲜嫩度、脂肪含量、色泽等。通过对食材品类特性的研究，不仅能确保采购的食材符合食堂运营的需求，还能为食材的搭配和烹饪提供参考，提升供餐的质量和多样性。同时，会不断收集和更新食材品类特性的信息，以便及时调整采购标准和烹饪方式。

3)把握季节性供应规律

我公司会对食材季节性供应规律进行深入把握。许多食材的供应具有明显的季节性特点，不同季节的产量和品质有所不同。通过分析季节性供应周期，能提前规划采购计划，在食材供应充足的季节增加采购量，以应对供应短缺季节的需求。例如，在夏季蔬菜供应丰富时，多采购各类蔬菜进行储存或加工；在冬季某些肉类供应充足时，增加采购量以保证冬季的稳定供应。同时，根据季节性供应规律调整菜单，提供当季新鲜菜品，满足用餐人员对新鲜、健康食材的需求。对于关键食材，还会建立多源头备选机制，以应对季节性供应波动带来的风险，确保食堂的正常运营和供餐质量。

食材季节性供应规律

（3）制定采购标准和准入清单

1)设定米面采购标准

米面作为食堂基础食材，其质量对餐饮品质影响极大。我公司将优先采购绿色、环保且认证资质齐全的供应商产品。采购的大米颗粒饱满、色泽清白、无异味杂质，符合国家优质大米标准；面粉粉质细腻、无异味霉变，达到高筋或中筋面粉质量标准。同时，建立米面产地、品类、季节性供应周期

分析机制，依据不同时期特点，稳定获取高品质米面，保障食堂供餐质量。

为确保米面质量稳定，我公司会与优质供应商建立长期合作关系，定期对米面进行抽检，若发现质量问题及时更换供应商。此外，还会根据季节变化和用餐人员的反馈，适时调整米面的采购品种和比例，以满足多样化的需求。

2) 明确食用油采购要求

食用油品质与用餐者健康息息相关，我公司将严格把控采购要求。优先选择获相关质量认证的正规品牌食用油，确保来源可追溯。采购的食用油标签清晰，标明成分、生产日期、保质期、生产工艺等信息。油体澄清、无异味杂质，符合国家规定等级标准。会根据不同烹饪需求，合理选择花生油、大豆油、菜籽油等不同种类食用油，保障烹饪效果和食品安全。

在采购食用油时，我公司会对供应商进行严格筛选，要求其提供详细的产品质量检测报告。同时，会定期对库存食用油进行检查，确保其在保质期内且质量稳定。此外，还会关注市场上食用油的新品动态，适时引入更优质、健康的产品。

3) 规范肉类采购准入

肉类种类	采购要求
猪肉	肉质鲜嫩、色泽红润、无注水现象，来自健康、无疫病的猪，具有动物检验检疫合格证明
牛肉	纹理清晰、脂肪分布均匀，来自健康、无疫病的牛，具有动物检验检疫合格证明

羊肉	无膻味过重问题，来自健康、无疫病的羊，具有动物检验检疫合格证明

肉类采购实行定点采购，供应商需提供相关证照，确保资质合规。我公司将严格按照上述标准进行采购，同时建立关键肉类多源头备选机制，避免单一供应风险，保障肉类稳定供应。

肉类采购准入

为保证肉类质量，我公司会定期对定点供应商进行实地考察，监督其养殖和加工过程。若发现供应商存在质量问题，会立即终止合作。此外，还会要求供应商提供每批肉类的详细追溯信息，以便在出现问题时能够及时追溯和处理。

4)确定蔬菜采购准则

蔬菜从正规市场购入，优先选择当季新鲜菜品。采购的蔬菜色泽鲜亮、

无病虫害、无农药残留超标问题，符合国家食品安全标准。建立蔬菜产地、品类、季节性供应周期分析机制，根据不同季节调整采购种类，确保菜品多样性。叶菜类叶片完整、无黄叶腐烂；根茎类质地坚实、无损伤。

我公司会与正规蔬菜供应商建立长期合作关系，要求其提供蔬菜的农药残留检测报告。同时，会在蔬菜采购后进行再次抽检，确保其质量符合要求。此外，还会根据季节变化和用餐人员的口味需求，及时调整蔬菜的采购品种和数量。

5)建立其他食材清单

除主要食材外，我公司对调料、干货、水果等其他食材也制定采购标准和准入清单。调料无异味变质，有明确生产日期和保质期；干货干燥、无霉变虫蛀；水果新鲜、无腐烂、无农药残留。所有其他食材均从正规厂商或商场购入，提供产品品牌和采购点相关证照，确保质量和安全性。

在采购其他食材时，我公司会对供应商的资质和信誉进行严格审核，要求其提供产品的质量认证文件。同时，会定期对库存食材进行检查，确保其在保质期内且质量稳定。此外，还会根据市场变化和用餐人员的反馈，适时调整其他食材的采购品种和比例。

（4）建立多源头备选机制

1)关键食材多源头供应

拓展供应渠道

为确保关键食材稳定供应，我公司积极拓展多源头供应渠道。对于米、面、油、肉、菜等主要食材，从多个符合绿色、环保、认证资质齐全要求的供应商处采购。与不同地区、不同规模的供应商建立合作关系，利用各供应

商的优势，保障食材的多样性和稳定性。具体而言，对于大米，既与东北优质大米供应商合作，也与本地特色大米供应商合作；对于蔬菜，与周边多个蔬菜种植基地建立联系。通过这种方式，确保在各种情况下都能满足本项目的食材需求。

优化供应布局

会根据食材的产地、品类和季节性供应周期，优化供应布局。对于一些受季节影响较大的食材，会在不同季节选择不同产地的供应商，确保全年都能获得新鲜、优质的食材。比如，夏季选择本地露天种植的蔬菜，冬季则选择南方温室种植的蔬菜。同时，会根据食堂的需求和供应商的供货能力，合理分配采购量，提高供应效率。根据用餐人数和菜品搭配，精确计算各类食材的采购量，避免浪费和供应不足的情况发生。

2)降低单一供应风险

建立应急响应机制

为应对可能出现的单一供应风险，建立了完善的应急响应机制。当某个供应商出现供货问题时，能够迅速启动应急预案，从其他备选供应商处采购食材，确保食堂的正常运营。同时，会定期对应急预案进行演练和评估，提高应急处理能力。以下是应急响应机制的相关内容：

情况	响应措施
供应商供货延迟	立即联系备选供应商，调配食材；若时间允许，与原供应商沟通协调，加快供货速度。
供应商食材质量问题	停止使用该供应商食材，启用备选供应商；对已使用该食材的情况进行评估和处理。

加强供应商管理

会加强对供应商的管理，降低单一供应风险。对供应商的供货质量、响应速度、服务态度等进行定期评估，建立供应商质量黑名单制度，对不合格的供应商进行淘汰和公示。同时，会与供应商签订详细的采购合同，明确双方的权利和义务，保障食材供应的稳定性和可靠性。具体措施如下：

①定期对供应商进行实地考察，了解其生产环境和管理水平；

②建立供应商评价体系，根据供货质量、价格、交货期等指标进行打分；

③与供应商保持密切沟通，及时解决合作中出现的问题。

2. 采购渠道制度

（1）制定采购流程规范

1) 明确采购审批流程

我公司将严格明确食材采购审批流程，确保每笔食材采购都能依据采购计划提出申请，并经过相关部门及负责人的审核。审核内容全面且严谨，涵盖采购的必要性、预算的合理性、供应商的合规性等多个方面。每一个环节都经过精心考量，只有通过层层审核，采购申请才能获批。这一严格的审批流程，能够确保每一次采购决策都经过严谨评估和把关，避免不必要的采购行为，提高采购资金的使用效率，为项目的顺利开展提供坚实的保障。

2) 确定采购责任人

我公司将清晰确定食材采购各环节责任人，以确保采购工作的每个步骤都能落实到位。具体如下：

1）采购计划制定环节，由专业的采购规划人员负责，确保计划符合食堂实际需求。

2）供应商选择环节，由专门的评估小组责任人负责，遵循严格标准筛

选优质供应商。

3）合同签订环节，由法务人员负责，保证合同合规、完整、可执行。

4）货物验收环节，由质量检验人员负责，严格按照验收标准执行，确保食材质量。

各责任人需对所负责环节的工作质量和结果负责，避免出现责任推诿情况，保障采购工作的顺利进行。

3)规范采购操作步骤

我公司将规范食材采购操作步骤，为每一个环节制定详细的操作标准和要求。在需求确认环节，将精准把握食堂的实际需求，与相关人员进行充分沟通，确保采购的食材符合项目要求。供应商筛选环节，遵循严格标准，优先选择绿色、环保、认证资质齐全的供应商，从源头上保障食材的质量和安全性。价格谈判环节，通过合理的谈判策略，确保采购成本合理，为项目节约资金。合同签订环节，保证合同合规、完整、可执行，明确双方的权利和义务。货物交付和验收环节，严格按照验收标准执行，对食材的质量、数量、规格等进行仔细检查，确保食材质量符合要求。通过规范的操作步骤，提高采购工作的效率和质量，为项目的成功实施提供有力支持。

（2）建立采购渠道备案制度

1)确保采购来源可追溯

建立追溯体系

为保障本项目食材采购来源的可追溯性，我公司将建立一套完整的采购来源追溯体系。该体系会详细记录每一批次食材的采购信息，包括采购时间、采购数量、供应商信息以及食材产地等内容。通过该追溯体系，一旦有

需要，能够迅速查询到食材的来源和流向，从而确保采购来源的透明度和可追溯性。以下是追溯体系记录的部分内容示例：

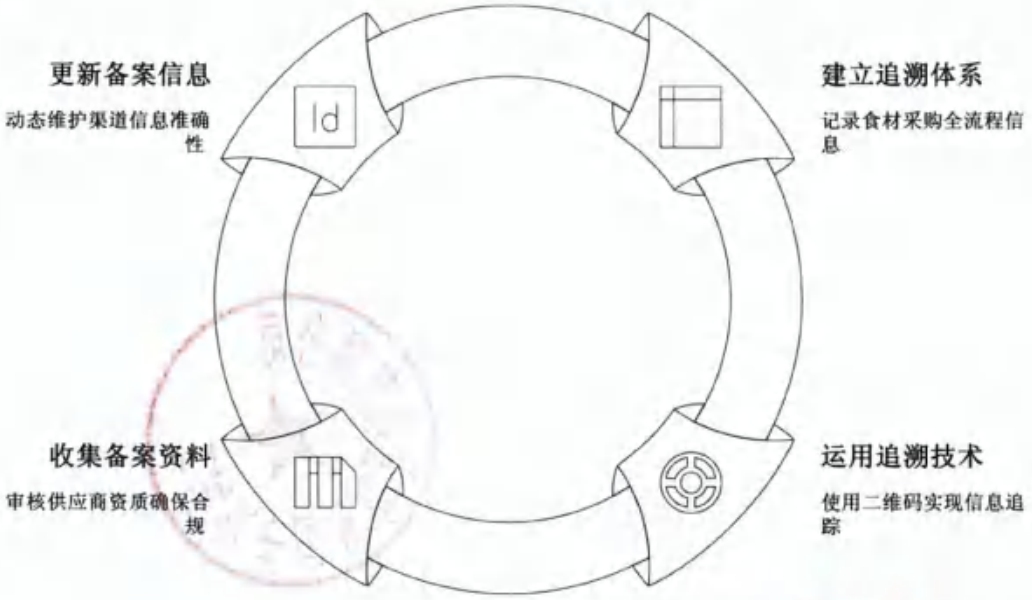
记录内容	具体信息
采购时间	精确到具体日期和时间
采购数量	明确的数量数值
供应商信息	供应商名称、联系方式等
食材产地	具体的产地名称

运用追溯技术

我公司会采用先进的信息技术手段，如二维码、电子标签等，为每一批次食材赋予唯一的识别码。在食材采购、运输、储存和销售等各个环节，只需扫描识别码，就能获取该批次食材的详细信息，实现全程追溯。同时，将追溯信息与相关监管部门的信息系统进行对接，主动接受监管部门的监督和检查。以下是追溯技术应用的相关说明：

追溯环节	技术应用方式	信息获取情况
采购环节	为食材贴上二维码或电子标签	记录采购时间、供应商等信息
运输环节	扫描识别码更新运输状态	获取运输时间、温度等信息
储存环节	再次扫描记录储存条件	了解储存温度、湿度等信息
销售环节	消费者扫描查看食材详情	呈现食材完整追溯信息

食材追溯与渠道管理



2)完善渠道备案信息

收集备案资料

我公司要求所有供应商提供完整、准确的备案资料，涵盖营业执照、食品经营许可证、产品质量检测报告、绿色环保认证证书等相关资质文件。会对供应商提供的备案资料进行严格审核，确保其真实有效。同时，建立供应商档案，将备案资料进行妥善保存，以备查询和使用。以下是备案资料审核与保存的相关情况：

资料类型	审核要点	保存方式
营业执照	检查有效期、经营范围等	电子文档和纸质文档保存
食品经营许可证	核实许可范围、有效期等	分类归档保存
产品质量检测报告	查看检测项目、结果等	按批次整理保存
绿色环保认证证书	确认证书真实性、有效期	专门文件夹保存

更新备案信息

我公司会定期对采购渠道的备案信息进行更新和维护，以确保备案信息的及时性和准确性。要求供应商在其资质文件发生变更时，及时提供最新的备案资料。同时，对供应商的经营状况、供货质量、服务水平等进行动态评估，根据评估结果及时调整供应商的备案信息。具体如下：

1）定期核查备案信息，确保信息准确无误。

2）要求供应商在资质变更时及时报备。

3）动态评估供应商各方面情况，依结果调整备案。

（3）实行供应商定期评估机制

1)评估供货产品质量

在食材采购环节，会严格评估供应商供货产品质量。所供食材须为当季新鲜菜品，且经过正规检验合格，严格遵循国家相关法规。米、面、食用油等各类食材，需符合绿色产品等要求。肉制品要定点采购，并提供相关证照；蔬菜从正规市场购入；主食、辅料等从正规厂商或商场购入，同时提供产品品牌和采购点相关证照，杜绝使用三无等不合格产品。会定期对供应商提供的食材进行抽检，依据国家相关标准和本项目要求，从食材的新鲜度、品质、安全性等方面进行评价，确保所采购的食材能满足食堂运营的质量要求。

2)考核供应商响应速度

会对供应商的响应速度进行考核，以确保食堂运营过程中能及时满足采购需求。具体如下：

1）当出现紧急采购需求或采购计划调整时，供应商需在合理时间内做出响应，并确认是否能够按时供货。

2）对于采购人要求提供加班餐、熟食外卖等情况，若提前 1-2 个工作

日通知，供应商需迅速响应并完成相关任务。通过记录供应商在不同情况下的响应时间和处理结果，对其响应速度进行量化考核，督促供应商提高服务效率。

3)评价供应商服务态度

会对供应商的服务态度进行评价，涵盖沟通是否顺畅、是否积极配合解决问题等方面。在采购过程中，供应商需保持良好的沟通，及时反馈食材供应情况、价格变动等信息。当出现食材质量问题或其他纠纷时，供应商应积极主动地采取措施解决问题，提供优质的售后服务。通过与供应商的日常沟通和合作，收集相关信息，对其服务态度进行客观评价，以此选择服务优质的供应商。

4)综合打分确定合作

依据对供应商供货产品质量、响应速度和服务态度的评估结果，进行综合打分。根据评分情况，对供应商进行排名。对于综合评分较高的供应商，优先与其保持合作；对于评分较低的供应商，给予一定的整改期限，若整改后仍不符合要求，则终止合作。同时，建立供应商档案，记录其每次评估的结果，为后续的采购决策提供参考，确保选择优质、可靠的供应商，保障食堂食材的稳定供应和质量安全。

（4）建立采购合同管理制度

1)确保合同合规完整

在采购合同管理方面，我公司将严格确保所签订的食材采购合同合规完整。严格依据国家法律法规以及本项目的相关要求拟定合同条款，涵盖食

材的品类、规格、数量、价格、质量标准、交付时间与地点等关键要素。合同将明确双方的权利与义务，详细规定违约责任，避免出现合同漏洞或模糊不清的表述，从而保障合同的合法性、完整性和可执行性。具体而言，合同中会明确规定食材必须从正规渠道购进，符合绿色产品等要求，如米、面、食用油等各类食材需是当季新鲜菜品，经过正规检验合格，并严格执行国家相关法规。肉制品将定点采购，蔬菜从正规市场购入，主食、辅料等从正规厂商或商场购入，且供应商需提供相关证照。

2) 明确合同执行条款

会在采购合同中明确执行条款。详细规定食材的验收标准和流程，确保所采购的食材符合绿色、环保、认证资质齐全等要求，以及既定的采购标准和准入清单。在验收时，会严格检查食材的新鲜度、质量和相关的合格证明。付款方式和时间节点也将明确规定，保障供应商的合法权益，同时确保资金的合理使用和有效管理。合同会规定在食材验收合格后的一定时间内进行付款。此外，还会对合同变更、解除等情况的处理方式作出明确规定，以应对可能出现的各种情况，如因不可抗力导致的交付延迟等，保证合同的顺利执行。

3) 规范合同签订流程

将规范食材采购合同的签订流程。在与供应商洽谈合作意向后，组织专业人员对合同条款进行审核，确保合同内容符合企业利益和项目需求。审核的内容包括食材的质量标准、价格合理性、交付时间等。审核通过后，按照规定的程序与供应商签订合同，并留存相关的审批文件和合同文本。同时，建立合同档案管理制度，对所有采购合同进行统一管理和存档，以便查询和

监督，确保合同签订过程的规范、透明和可追溯。以下是合同签订流程的表格：

流程步骤	具体内容
洽谈合作意向	与供应商沟通，明确双方合作意愿和初步需求。
合同条款审核	组织专业人员对合同条款进行详细审核。
签订合同	按照规定程序与供应商签订合同。
存档管理	留存审批文件和合同文本，建立档案管理制度。

3. 供货保障制度

（1）制定稳定供货保障机制

1)确保食材准时送达

运输监控措施

1）采用 GPS 定位系统，实时监控食材运输车辆的位置和行驶速度。

2）要求物流配送方定期反馈运输情况，包括预计到达时间、当前位置等信息。

3）建立异常情况报警机制，当车辆出现长时间停留、偏离预定路线等异常情况时，及时发出警报。

应急预案内容

1）储备备用运输车辆和司机，确保在紧急情况下能够迅速投入使用。

2）与周边的物流合作伙伴建立合作关系，在需要时可以借用其运输资源。

3）制定不同突发情况的应对策略，如交通拥堵时的绕行路线、恶劣天气时的防护措施等。

2)保证食材足量供应

采购计划制定

1）根据历史消费数据和未来的供餐计划，制定详细的采购计划。

2）考虑季节因素和市场供应情况，对采购计划进行适当调整。

3）与供应商协商确定采购数量和交货时间，确保采购计划的顺利执行。

库存管理措施

1）建立库存预警系统，当库存数量低于安全库存水平时，及时发出警报。

2）定期对库存进行盘点，确保库存数据的准确性。

3）优化库存布局，提高库存空间的利用率。

多源头备选机制

1）筛选多家优质供应商，建立供应商数据库。

2）与供应商签订长期合作协议，明确双方的权利和义务。

3）定期对供应商进行评估和考核，淘汰不合格的供应商。

3)建立供货协调机制

供需协调会议

1）定期召开供需协调会议，讨论供货计划、质量标准等重要事项。

2）邀请供应商代表参加会议，共同协商解决合作中出现的问题。

3）会议结束后，形成会议纪要，明确双方的工作任务和时间节点。

信息共享平台

1）搭建信息共享平台，实现与供应商的信息实时互通。

2）在平台上发布食材需求信息、质量反馈等内容。

3）供应商可以通过平台查询订单状态、库存信息等。

供货异常处理

1)建立供货异常预警机制，当出现供货延迟、质量问题等异常情况时，及时发出警报。

2）迅速与供应商沟通，了解异常情况的原因和解决方案。

3）共同制定应对措施，确保食材供应的稳定性。

（2）建立应急供货预案

1)应对节假日供货需求

制定节假日供应计划

针对节假日期间的食材需求特点，我公司会提前制定详细的供应计划。通过深入分析历史节假日的食材消费数据，结合本年度的预计用餐人数和菜单安排，精准确定各类食材的采购量。为确保食材的充足供应，优先与长期合作且在节假日期间能稳定供货的供应商进行沟通协调。以下为部分食材节假日采购量表：

建立应急补货机制

我公司会建立完善的节假日应急补货机制，以应对食材短缺或需求超出预期的情况。与多个备选供应商保持密切联系，确保在需要时可以及时补货。安排专人负责监控食材库存和供应情况，每日定时检查库存数量，实时关注供应动态，及时发现问题并采取有效措施解决。一旦发现库存低于安全线或供应出现异常，立即启动应急补货程序，确保食材供应的连续性，满足本项目的用餐需求。

2)处理极端天气供货问题

极端天气预警响应

我公司与气象部门建立了紧密的联系，能够及时获取极端天气预警信息。当收到预警时，迅速启动应急响应机制，组织专业人员评估极端天气对食材供应的影响。根据评估结果，及时调整采购计划和配送安排，提前储备易受影响的食材，如蔬菜、水果等。增加耐储存食材的采购量，确保在极端天气期间也能保障食材的稳定供应，满足本项目的用餐需求。

优化配送保障措施

针对极端天气可能导致的交通受阻等问题，我公司会优化配送保障措施。配备适合极端天气条件的运输设备和工具，如防滑轮胎、防雨篷布等。与物流合作伙伴共同制定应急预案，明确在极端天气下的配送流程和责任分工。建立配送异常情况的沟通机制，及时向相关人员通报配送进展和问题。以下为极端天气配送保障措施表：

极端天气类型	运输设备配备	应急预案	沟通机制
暴雨	防雨篷布、排水设备	调整配送路线，避开积水路段	实时汇报路况和配送进度
暴雪	防滑轮胎、除雪设备	减慢行驶速度，增加配送时间	及时反馈车辆状况和位置
大风	加固设备、防风罩	检查货物绑扎情况，确保安全	保持与司机和收货方的联系

（3）建立配送异常处理流程

1)快速响应配送延迟问题

针对配送延迟问题，建立了快速响应机制。一旦发现食材未按时送达，会立即与供应商取得联系，详细了解延迟原因和预计送达时间。若延迟时间在合理范围内，会及时调整食堂的备餐计划，通过优化烹饪流程、调整菜品制作顺序等方式，确保供餐时间不受太大影响。若延迟时间较长，会评估对当日供餐的影响程度，必要时启用应急供货预案，从备选供应商处紧急采购食材，以保障按时为约 97 人提供用餐服务。

2)及时处理缺货供应情况

当出现缺货供应情况时，会迅速与供应商沟通，确认缺货的食材品类和

补货时间。对于非关键食材，会根据库存情况和菜单调整原则，适当调整菜品搭配，如用其他类似食材替代，确保供餐质量不受明显影响。对于关键食材，立即启动多源头备选机制，从其他备选供应商处采购同类食材。同时，会评估缺货对供餐计划的影响，若影响较大，会及时向采购人说明情况，并提出调整供餐方案，经采购人审核批准后实施。

3)有效解决食材质量问题

在食材验收过程中，若发现食材存在质量问题，如外观不符合要求、包装损坏、无检测报告等，会立即停止使用该批次食材，并对其进行封存。同时，会与供应商取得联系，要求其在规定时间内到达现场进行处理。若供应商对质量问题存在异议，会邀请第三方检测机构进行检测，以检测结果作为处理依据。对于不合格的食材，会要求供应商进行更换或退款，并按照供应商质量黑名单制度进行处理。若因食材质量问题对食堂运营造成损失，会向供应商追究相应的赔偿责任。

有效解决食材质量问题

问题情况	处理方式
外观不符、包装损坏、无检测报告	停止使用、封存，联系供应商处理
供应商有异议	邀请第三方检测，以结果为依据处理
不合格食材	要求更换或退款，纳入黑名单
造成损失	追究赔偿责任

4)完善配送异常处理方案

会定期对配送异常处理流程进行评估和总结，根据实际发生的配送异常情况和处理结果，不断完善处理方案。同时，会加强与供应商的沟通和合作，要求供应商制定相应的配送异常应急预案，提高其应对突发情况的能力。此外，会建立配送异常情况的记录和分析机制，对配送异常的原因、处理过程和结果进行详细记录，以便于总结经验教训，为后续的采购和配送管理提供参考。

完善措施	具体内容
定期评估总结	根据实际异常情况和处理结果完善方案
加强合作	要求供应商制定应急预案
记录分析	记录异常原因、过程和结果供后续参考

4. 品质监控制度

（1）制定食材验收标准

1)查验食材外观包装

在食材验收环节，对食材的外观与包装开展严格查验。食材外观方面，应是当季新鲜出品，不存在明显的变质、腐烂问题，也无病虫害迹象。像蔬菜需色泽鲜艳、质地鲜嫩，这能体现其新鲜度与品质；肉类则要求色泽正常、

无异味，以保证食用安全。食材包装需完整无损，无破损、渗漏现象，如此可确保食材在运输和储存过程中未遭受污染，维持其原本的质量状态。

2)审核食材检测报告

认真审核食材的检测报告，以此确保食材通过正规检验且符合标准。要求供应商提供肉制品定点采购的相关证照，还有蔬菜、主食、辅料等食材的产品品牌及采购点相关证照。只有检测报告契合国家相关法规以及本项目要求的食材，才会予以验收。通过严格审核检测报告，从源头上把控食材质量，为食品安全提供有力保障。

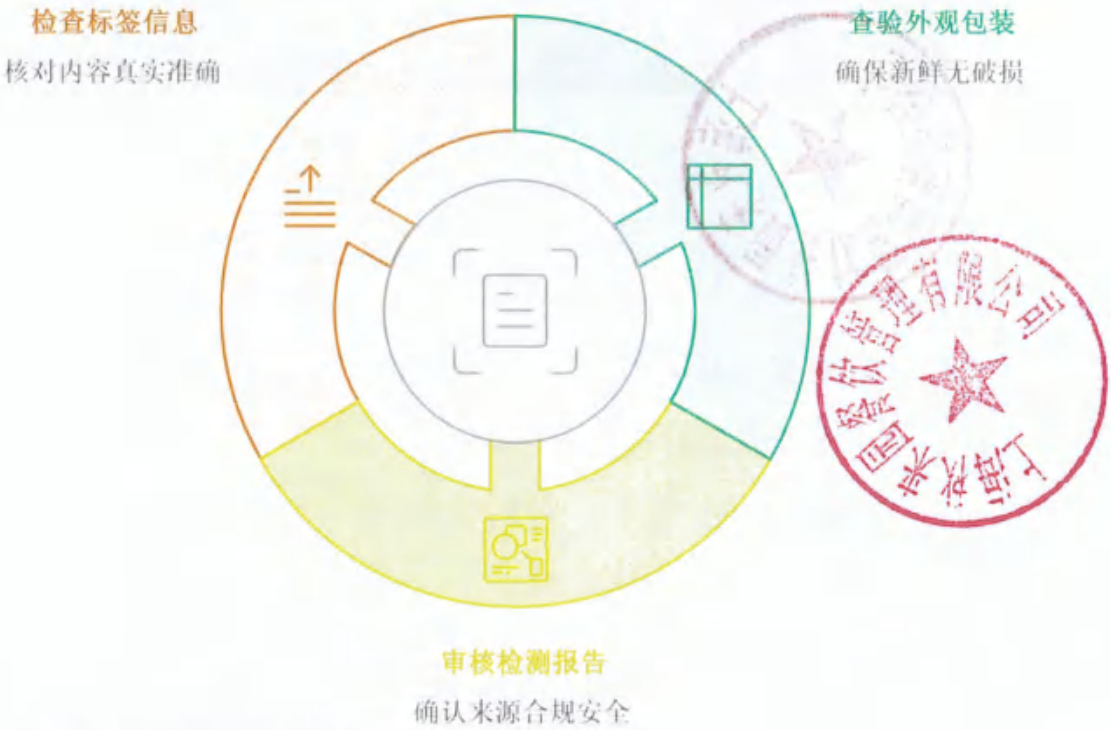
3)检查食材标签信息

仔细检查食材的标签信息，涵盖食材名称、产地、生产日期、保质期、成分等内容。确保标签信息清晰、准确、完整，并且与实际食材相符。为此制定如下表格进行信息核对：

检查食材标签信息

检查项目	检查标准
食材名称	与实际食材一致
产地	明确且真实
生产日期	清晰可辨
保质期	在有效期内
成分	准确完整

食材验收要点



（2）建立食材留样制度

1)专人负责食材留样

明确专人职责

我公司会将食材留样工作明确分配给专人负责，确保该人员熟悉留样流程和要求，严格按照规定执行操作。该专人将承担起食材留样的全部责任，从菜品取样、容器准备、标注信息到保存管理等环节，都要做到严谨细致。

为保证工作的规范性，我公司制定了如下职责表格：

食材留样流程

工作环节	职责内容	操作标准
菜品取样	在每餐菜品出锅后，及时从不同菜品中选取具有代表性的样本。	保证样本能反映该菜品的整体特征。
容器准备	准备清洁、密封、无菌的留样容器。	容器符合食品卫生标准。
标注信息	在留样容器上标注菜品名称、留样时间、餐次等信息。	信息准确、清晰。
保存管理	将留样菜品放置在规定的保存环境中，并定期检查。	保存温度、时间符合要求。

开展专业培训

为负责食材留样的人员提供专业培训，使其掌握正确的留样方法、保存条件和记录要求等知识技能，保证留样工作的准确性和规范性。培训内容将

涵盖食材留样的各个方面，包括如何正确取样以保证样本的代表性，怎样选择合适的保存容器和保存环境以防止样本变质，以及如何准确记录留样信息以便后续查询和追溯。通过系统的培训，让负责人员深刻认识到食材留样对于食品安全的重要性，从而在实际工作中严格按照规范操作。同时，会定期对负责人员进行考核，确保其始终掌握最新的知识和技能，为留样工作的质量提供坚实保障。

2)规范留样时间和重量

严格留样时间

严格遵循食品留样制度，每天对各类菜品进行留样，且留样时间不少于 48 小时，以确保在出现食品安全问题时能够追溯和检测。在这 48 小时内，会安排专人对留样菜品进行妥善保管，保证其保存环境符合要求，防止样本受到污染或变质。同时，会建立详细的留样记录，记录留样的时间、菜品名称、保存条件等信息，以便在需要时能够快速准确地查询和追溯。如果在规定时间内出现食品安全问题，可以通过留样菜品进行检测和分析，找出问题的根源，采取相应的措施，保障用餐人员的健康和安全。

把控留样重量

每次留样重量不低于 200 克，保证足够的样本量用于后续检测分析，为食品安全保障提供可靠依据。足够的留样重量可以满足多种检测项目的需求，确保检测结果的准确性和可靠性。在留样过程中，会使用精确的称量工具，严格把控留样重量，确保每一份留样都符合要求。同时，会对留样菜品进行妥善包装和标识，防止样本混淆或丢失。如果在检测过程中发现问题，可以及时对留样菜品进行复查和进一步分析，为解决食品安全问题提供有力支持。

（3）实行定期抽检机制

1)定期开展食材抽检工作

为保障本项目食材质量，我公司将定期开展食材抽检工作，确保所采购食材均符合相关标准和要求。依据食材品类、产地、供应周期等因素，制定科学合理的抽检计划，实现对各类食材的全面覆盖。针对米、面、油、肉、菜等主要食材，增加抽检频率和数量，严格把控质量安全。在特殊时期或重要活动前，加大抽检力度，为供餐服务提供坚实保障，让服务对象吃得放心。

2)委托第三方检测机构

为保证食材抽检结果的准确性和可靠性，我公司会委托专业的第三方检测机构参与食材质量抽检工作。这些机构拥有专业的检测设备和技术人员，能提供准确、可靠的检测结果。在选择第三方检测机构时，我公司会对其资质、信誉、检测能力等进行严格考察，确保其符合相关要求。与第三方检测机构签订详细的合作协议，明确双方的权利和义务，保障检测工作顺利

进行。

3)确保抽检结果真实可靠

为确保抽检结果的真实可靠，我公司会对抽检过程进行严格的监督和管理。在抽样环节，严格按照相关标准和规范操作，保证所抽取的样品具有代表性。在检测过程中，要求第三方检测机构严格遵守检测流程和方法，确保检测结果准确无误。同时，我公司会对检测报告进行审核和验证，确保报告内容真实、完整。以下是我公司对抽检过程的监督管理措施：

抽检结果真实可靠

环节	措施
抽样	严格按标准和规范操作，确保样品具代表性
检测	要求第三方机构遵守流程方法，保证结果准确
报告审核	对检测报告进行审核验证，确保内容真实完整

4)及时处理抽检不合格食材

一旦发现抽检不合格的食材，我公司会立即采取措施进行处理。对不合格食材进行封存、销毁，防止其流入供餐环节。同时，追溯不合格食材的来源，对供应商进行调查和处理。根据合同约定，追究供应商的责任，要求其承担相应的损失。此外，我公司会对不合格情况进行分析和总结，采取针对性的措施进行改进，避免类似问题再次发生，保障供餐质量和食品安全。

（4）建立供应商质量黑名单制度

1)淘汰不合格供应商

严格执行淘汰标准

我公司对于经检验不符合采购标准的食材供应商，会严格执行淘汰机制。若供应商提供的食材在外观、包装、标签、检测报告等方面不符合既定验收标准，或是在定期抽检中被第三方检测机构判定为不合格，都将被列入淘汰名单。此外，对于供货质量不稳定、响应速度慢、服务态度差且在供应商定期评估中得分较低的供应商，同样会进行淘汰处理。通过严格执行这些淘汰标准，确保所采购的食材符合本项目的要求，保障供餐质量。

及时更新供应商名单

一旦确定供应商为不合格并决定淘汰，我公司会及时更新供应商名单。将淘汰的供应商从现有的采购渠道备案中移除，同时更新采购合同管理制度，终止与该供应商的合作关系。这样能确保后续的食材采购不会再选择已被淘汰的供应商，从源头上保障食材的品质，进而为服务对象提供安全、优质的餐食。

2) 公示质量问题供应商

明确公示内容

在公示质量问题供应商时，我公司会明确公示其相关信息。包括供应商的名称、供应的食材品类、存在的质量问题等详细内容。例如，若某供应商提供的肉类存在兽药残留超标问题，会在公示中明确指出该供应商名称、供应的肉类品类以及具体的超标情况，以便相关人员了解问题的严重性，共同监督食材采购质量。

选择合适公示渠道

我公司会选择合适的渠道进行质量问题供应商的公示。一方面，会在食堂内部公告栏张贴公示信息，让食堂工作人员了解供应商的质量情况；另一方面，也会将公示信息告知采购人，以便采购人对食材采购情况进行监督。通过多渠道公示，提高信息的透明度，保障食材采购的质量和安全。

（四）食品安全追溯

1. 追溯体系架构

（1）建立全过程追溯链条

我公司将建立食材采购、验收、存储、加工、配送等全过程追溯链条。采用信息化手段记录食材来源、供应商信息、批次编号、检验报告等关键数据。

1）设置专人负责追溯信息的录入、更新与维护，确保数据的准确性和及时性。

2）与供应商签订追溯配合协议，明确双方在信息提供和共享方面的责任和义务，确保供应链各环节信息透明可查。

3）建立追溯信息查询系统，方便采购人及相关监管部门随时查询食材的详细信息。通过这些措施，能够实现对食材从采购到配送整个过程的有效追溯，保障食品安全，满足本项目对于食材质量和安全的严格要求。

（2）信息化记录关键数据

采用信息化手段对食材来源、供应商信息、批次编号、检验报告等关键数据进行记录。建立涵盖食材采购、验收、存储、加工、配送等环节的全过程追溯链条，详细记录食材从进入食堂到端上餐桌的每一个环节信息。其中，食材来源记录包含供应商详细信息及食材产地等；供应商信息涵盖营业执照、食品经营许可证等资质文件；批次编号用于精准识别每一批次食材；检验报告记录食材质量检测情况。通过信息化系统，确保这些关键数据准确、及时地记录与保存，方便后续查询与追溯，实现供应链各环节信息透明可查。具体如下：

1）食材来源：详细记录供应商名称、地址、联系方式以及食材的产地、种植或养殖方式等信息。

2）供应商信息：收集并保存供应商的营业执照、食品经营许可证、卫生许可证等相关资质文件。

3）批次编号：为每一批次的食材分配唯一的批次编号，便于追踪和管理。

4）检验报告：记录食材的质量检测结果，包括农药残留、兽药残留、重金属含量等指标。

（3）专人负责信息维护

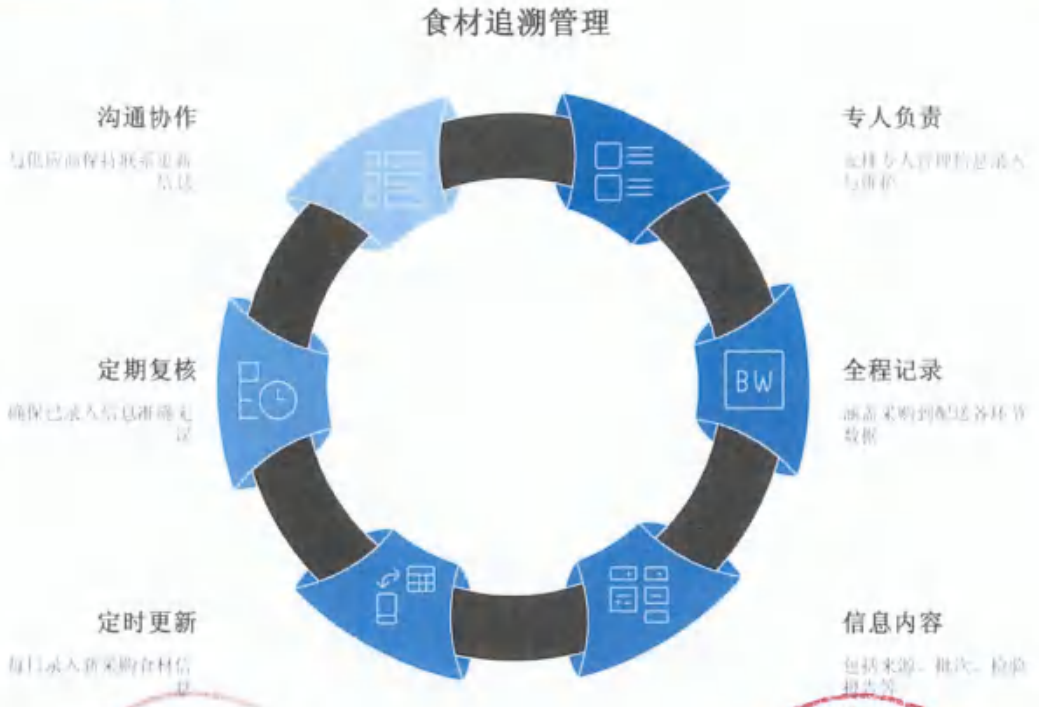
我公司将设置专人负责追溯信息的录入、更新与维护。专人会采用信息化手段，详细记录食材从采购、验收、存储、加工到配送等全过程的关键数据。涵盖食材来源、供应商信息、批次编号、检验报告等内容，确保信息的完整性和准确性。同时，专人还会跟进与供应商签订的追溯配合协议，保证供应链各环节信息透明可查。具体工作内容如下：

1）每日定时录入新采购食材的相关信息，确保信息及时更新；

2）定期对已录入的信息进行复核，保证信息的准确性；

3）与供应商保持密切沟通，及时获取最新的供应信息并更新到系统中。

通过专人的有效管理，保障追溯体系的正常运行，为食品安全追溯提供准确、及时的信息支持。



（4）签订追溯配合协议

为保障本项目食材安全与供应链透明，将与供应商签订追溯配合协议。此协议将明确双方在食材追溯中的权利义务，确保信息的及时、准确与完整。

1）要求供应商积极配合，提供食材来源、供应商信息、批次编号、检验报告等关键数据，确保这些数据能在采购、验收、存储、加工、配送等全过程中被及时记录和共享。

2）确保在食材采购环节，供应商提供的信息能准确反映食材的源头和质量情况。

3）在验收环节，能够依据这些信息对食材进行严格检验，确保符合要求。

4）在存储、加工和配送环节，也能通过这些信息进行有效的管理和追溯。通过签订此协议，实现食材的全面追溯，为服务对象提供安全、可靠的餐饮服务。

2. 食材来源追溯

（1）采购提供资质文件

在食材采购中，为保障食材来源可追溯，我公司会严格要求供应商提供相关资质文件。在采购各类食材时，供应商必须提供营业执照、食品经营许可证、产品检测报告等基本资质文件。不同种类的食材还有额外的资质要求，具体如下表所示。所有资料将进行归档保存，确保食材来源清晰、透明、可追溯。

食材类别	额外资质文件
肉类产品	动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证
蔬菜类产品	产地证明、农残检测报告
水产品	检验检疫合格证明、来源渠道证明

（2）肉类提供检疫证明

为保障本项目食品安全，确保肉类食材来源清晰可追溯，我公司严格要求所采购的所有肉类产品，均需提供动物检疫合格证明及肉品品质检验合格证。所有肉类食材的采购均来源于正规渠道，相关供应商具备相应的资质。我公司会对这些证明文件进行仔细查验，确保其真实性和有效性。查验无误后，会对证明文件进行妥善的归档保存，以便在需要时能够迅速、准确地追溯肉类食材的来源和质量情况。通过严格把控肉类食材的来源和质量，我公司为食品安全提供了坚实的保障，也为服务对象的健康和安全保驾护航。

（3）蔬菜提供产地报告

在本项目食材采购过程中，针对蔬菜类产品，我公司将严格要求供应商提供产地证明与农残检测报告。产地证明会详细记录蔬菜的具体种植区域，

使蔬菜来源清晰可查，确保其来自正规、可靠的种植地。农残检测报告则是对蔬菜农药残留情况的有力证明，保证蔬菜符合国家规定的农药残留标准，从源头上保障食品安全。我公司会将这些资料进行系统的归档保存，建立完善的蔬菜来源可追溯体系。当出现食品安全相关问题或需要查询蔬菜来源时，能够迅速、准确地获取相关信息，为食品安全提供坚实有力的保障。同时，这也有助于我公司更好地管理食材采购环节，提高服务质量，满足本项目对食品安全和管理的要求。

（4）水产提供检验证明

在本项目食材来源追溯工作里，针对水产品采购，严格执行提供检验检疫合格证明及来源渠道证明的要求。这是保障水产品质量安全与可追溯性的关键举措。要求供应商提供这些证明，能详细了解水产品的来源、养殖或捕捞环境、检验情况等重要信息，确保所采购的水产品符合国家相关食品安全标准，从源头上为食堂供餐的食品安全提供保障。所有与水产品相关的检验证明和来源渠道资料，都会进行系统的归档保存。在需要的时候可以方便快捷地进行查询和追溯，确保食材来源清晰可查、信息透明公开，让服务对象能够放心用餐。

（5）资料归档确保追溯

为确保食材来源可追溯，我公司会将所有食材采购相关资料进行归档保存。所有食材采购时，供应商需提供营业执照、食品经营许可证、产品检测报告等资质文件。具体而言，1）肉类产品供应商还须提供动物检疫合格证明及肉品品质检验合格证；

2）蔬菜类产品供应商须提供产地证明、农残检测报告；

3）水产品供应商须提供检验检疫合格证明及来源渠道证明。这些资料会进行电子化存储，以方便查询和管理，保证在需要时能够快速、准确地获取食材来源等关键信息，实现食材来源的有效追溯。通过严格的资料归档和管理，确保本项目食材的安全性和可追溯性。

蔬菜类产品资料

3. 过程记录管理

（1）建立入库验收记录

我公司会建立食材入库验收记录，详细记录产品名称、供应商、批次、数量、验收人及验收结果。这些记录能为后续食材追溯提供基础信息，确保食材来源与质量可查。电子化归档这些记录，并保留不少于食品保质期后六个月，以便随时查询与监管。此外，为保证记录的全面性和准确性，还会做到以下几点：

1）严格核对食材信息：在验收时，仔细核对每一批次食材的名称、规格、数量等是否与采购合同一致，确保记录的信息真实可靠。

2）详细记录验收过程：除基本信息外，还会记录食材的外观、色泽、气味等感官指标，以及是否有变质、损坏等情况。

3）及时更新记录：一旦发现食材存在问题，及时更新记录，并采取相应的处理措施，如退货、换货等。

（2）食材出库使用登记

为确保食材使用过程的可追溯性，我公司将建立严格的食材出库使用登记制度。在食材出库使用前，会进行详细登记。登记内容包括使用时间，精确到具体的日期和时刻，以明确食材使用的时间节点；用途，详细说明食材是用于早餐、午餐还是晚餐，以及具体的菜品；操作人员，记录负责领取和使用食材的人员姓名。通过电子化手段对这些记录进行归档保存，且保留时间不少于食品保质期后六个月。这样能够清晰地了解食材的去向和使用情况，为食品安全追溯提供有力支持，也便于在出现问题时能够快速准确地进行追溯和处理。

①使用时间：详细记录食材出库的年、月、日、时、分，以便精确掌握食材使用的时间顺序。

②用途：明确食材用于哪一餐以及具体的菜品，便于核对菜谱和食材消耗。

③操作人员：登记领取和使用食材的人员姓名，确保责任可追溯。

食材登记

（3）设置加工控制点记录

为保障本项目食品安全，将在食材加工过程设置关键控制点记录表。该记录表会详细记录加工时间，确保食材在合适的时间段内进行加工，以维持其新鲜度和品质。在食材处理的各个环节，如清洗、切配、烹饪等，都将准确记录开始和结束时间，避免食材因加工时间过长或过短而影响质量。同时，会准确记录加工温度，因为适宜的温度是保证食材加工安全和口感的重要因素。无论是烹饪过程中的火候控制，还是食材储存的温度要求，都将严格记录，确保符合食品安全标准。此外，还会记录操作人员信息，明确加工过程中的责任归属。所有参与食材加工的人员信息都会被记录在案，以便在出现问题时能够及时追溯到责任人。所有记录将进行电子化归档，并保留不少于食品保质期后六个月，以便在需要时进行追溯和查询。通过这种方式，能够有效保障食品安全，提高服务质量。

（4）记录电子化归档保存

我公司会将食材入库验收记录、出库使用登记、加工过程关键控制点记录等所有记录进行电子化归档。电子化归档的记录将保留不少于食品保质期后六个月，以确保在需要时可随时查询和追溯食材从采购到加工的全过

程信息，满足食品安全追溯的要求。此外，这些电子化记录还会进行定期备份，防止数据丢失。在存储方面，会采用安全可靠的存储设备和存储方式，保障数据的安全性和完整性。同时，会设置严格的访问权限，只有经过授权的人员才能查看和操作这些记录。

①确保记录涵盖食材采购、验收、加工、使用等各个环节，做到全面、准确、详细。

②电子化记录会按照一定的分类和索引规则进行整理，方便快速查询和检索。

③定期对电子化记录进行检查和维护，确保数据的准确性和可用性。

4. 问题响应机制

（1）建立快速响应机制

我公司已建立食品安全追溯问题快速响应机制，明确问题上报流程。在发现食材异常或接到客户反馈问题时，立即启动追溯程序，2 小时内完成问题食材来源、流向、使用情况的全面追溯。同时，积极配合采购人及监管部门调查，提供完整追溯记录。对于问题食材，进行召回、封存或销毁处理，并形成处理报告备案。此外，针对采购人提出的其他服务需求、突发状况或紧急任务，也制定了相应的快速响应流程。在接到相关信息后，确保在 1 小时内给予初步回应，2 小时内制定具体解决方案或处理措施，以保障本项目的服务质量和效率不受影响。

（2）2 小时完成问题追溯

我公司建立了食品安全追溯问题快速响应机制，明确了问题上报流程。当发现食材异常或接到客户反馈问题时，会立即启动追溯程序，在 2 小时内完成问题食材来源、流向、使用情况的全面追溯。凭借已建立的食材采购、验收、存储、加工、配送等全过程追溯链条，以及采用信息化手段记录的食材来源、供应商信息、批次编号、检验报告等关键数据，能够快速定位问题食材。同时，会积极配合采购人及监管部门进行调查，提供完整追溯记录。以下是追溯流程表格：

流程步骤	操作内容
问题发现	发现食材异常或客户反馈问题
启动追溯	立即启动追溯程序
全面追溯	2 小时内完成问题食材来源、流向、使用情况追溯
定位问题	凭借追溯链条和关键数据定位问题食材

配合调查	配合采购人及监管部门调查，提供完整追溯记录

（3）配合调查提供记录

我公司建立了食品安全追溯问题的快速响应机制。一旦发现食材存在异常情况，或是收到客户反馈的相关问题，会立即启动追溯程序，在 2 小时内全面追溯问题食材的来源、流向以及使用情况。在完成追溯后，将积极配合采购人及监管部门的调查工作。及时、准确、完整地提供追溯记录，涵盖食材采购、验收、存储、加工、配送等全过程的关键数据。这些数据包括食材来源、供应商信息、批次编号、检验报告等，能够为调查工作提供有力支持，确保调查工作顺利开展，保障本项目的食品安全和服务质量。

（4）处理问题食材并备案

在发现食材异常或接到客户反馈问题后，立即对问题食材的来源、流向及使用情况展开全面追溯，随后对问题食材进行相应处理。具体处理方式如下：

1）对于召回的问题食材，安排至专门区域进行封存，杜绝其再次流入加工或配送环节，防止造成更大范围的影响。

2）对于确定无法继续使用的问题食材，严格依照相关规定进行销毁处理，确保不会对环境和其他物品造成污染。

处理完成后，会形成详细的处理报告，报告涵盖问题食材的具体信息、发现过程、追溯结果以及处理方式等内容，并进行备案保存，以便后续查询和接受监管部门检查。

5. 追溯培训与演练

（1）定期组织追溯培训

为确保本项目食品安全追溯体系的有效运行，我公司将定期组织相关培训，培训覆盖采购、仓储、加工、配送等岗位员工。通过培训，员工可熟悉追溯体系架构，掌握食材采购、验收、存储、加工、配送等全过程追溯链条，了解采用信息化手段记录食材来源、供应商信息、批次编号、检验报告等关键数据的方法。同时，员工能明确自身在追溯信息录入、更新与维护工作中的职责，确保追溯信息准确、及时。此外，加强员工对与供应商签订的追溯配合协议的理解，保障供应链各环节信息透明可查。以下为培训内容与目标的详细信息：

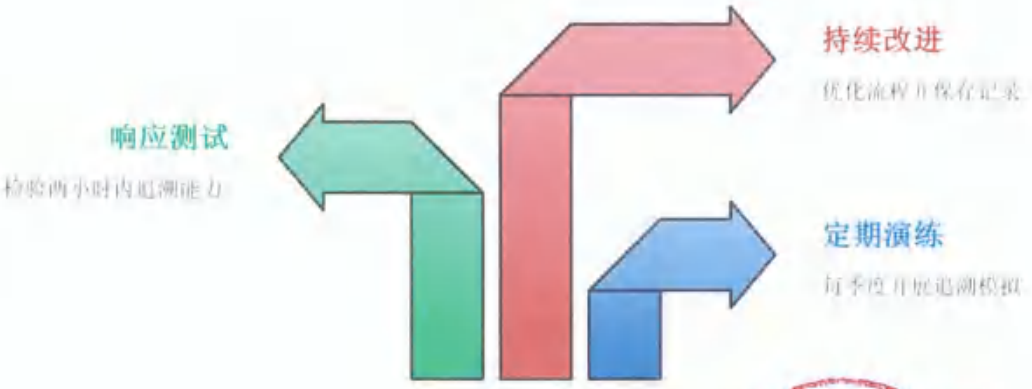
培训内容	培训目标
追溯体系架构讲解	使员工熟悉追溯体系整体架构
全过程追溯链条学习	让员工掌握食材各环节追溯方法
信息化记录方法培训	员工学会记录关键数据的方法
职责与协议讲解	明确员工职责，理解追溯配合协议

（2）季度开展模拟演练

每季度开展一次食材追溯模拟演练，以此测试追溯系统的有效性与人员的响应能力。演练时，会模拟发现食材异常或客户反馈问题的场景，一旦出现此类情况，立即启动追溯程序。检验能否在 2 小时内完成对问题食材来源、流向、使用情况的全面追溯。演练结束后，对整个过程进行评估与总结，分析在追溯过程中出现的问题和不足之处。根据演练结果，对追溯流程进行优化，以提升追溯效率。同时，将所有培训与演练记录进行归档保存，这些记录是追溯管理持续改进的重要依据。通过不断总结经验教训，完善追

溯体系，确保在实际遇到食品安全追溯问题时，能够迅速、准确地响应和处理，保障本项目的食品安全和服务质量。

食材追溯演练



（3）根据结果优化流程

每季度食材追溯模拟演练结束，会对结果进行全面评估分析。若演练暴露出信息录入不及时、不准确问题，制定严格的信息录入规范和审核机制，明确录入时间节点和质量要求，加强对负责人员培训与监督。若发现供应链环节信息传递不畅，与供应商沟通协调，优化追溯配合协议，明确双方在信息共享方面的责任和义务，确保供应链各环节信息及时、准确传递。对于追溯流程中存在的繁琐、冗余步骤，进行简化和优化，提高追溯效率。

1）规范信息录入：明确信息录入人员的职责和操作流程，要求在规定时间内准确录入食材相关信息，确保信息的完整性和准确性。

2）加强供应链协作：与供应商建立更紧密的合作关系，定期沟通协调，确保信息传递的及时性和准确性。

3）简化追溯流程：对现有的追溯流程进行全面梳理，去除繁琐、冗余的步骤，提高追溯效率。

通过不断根据演练结果优化追溯流程，确保追溯体系的高效运行，提升

整体追溯管理水平，为食品安全提供更有力的保障。

（4）培训演练记录归档

为追溯管理的持续改进提供依据，所有食品安全追溯相关的培训与演练记录均会电子化归档。培训记录涵盖的关键信息包括：

1）培训内容，详细记录培训所涉及的食品安全追溯知识点和技能。

2）参与人员，明确参与培训的具体人员名单。

3）培训时间，准确记录培训开展的具体日期和时段。

演练记录包含的内容有：

1）演练场景，描述演练所模拟的具体食品安全追溯场景。

2）响应情况，记录相关人员在演练中的响应速度和应对措施。

3）发现的问题，总结演练过程中暴露出的不足之处。

4）改进建议，针对发现的问题提出具体的改进措施和建议。

这些记录将被妥善保存，保存期限在国家规定的范围之间，确保在需要时能够随时查阅和参考，以不断优化追溯流程，提升追溯效率，保障食品安全追溯体系的有效运行。

（五）环保管理

1. 垃圾分类管理

（1）分类设施配置

（一）分类垃圾桶标识设计

1、明确分类标准标识

为确保员工能准确进行垃圾分类，会按照可回收物、有害垃圾、湿垃圾、干垃圾的分类标准，在垃圾桶上清晰标注对应的图标和文字说明。图标采用统一、规范的样式，如可回收物图标用循环箭头，有害垃圾图标用感叹号，湿垃圾图标用食物残渣，干垃圾图标用废纸团等，确保易于识别和理解。文字说明使用简洁明了的语言，解释各类垃圾的范围和投放要求，像可回收物包括废纸、塑料瓶等，有害垃圾涵盖电池、过期药品等。

分类垃圾桶标识设计

分类	文字说明范围	投放要求
可回收物	废纸、塑料瓶、金属、玻璃等	投放前尽量清洁干燥，压扁打包
有害垃圾	电池、过期药品、杀虫剂等	投放时注意轻放，避免破损
湿垃圾	剩菜剩饭、果皮、花卉绿植等	沥干水分后投放
干垃圾	卫生纸、砖瓦陶瓷、尘土等	直接投放即可

2、采用醒目颜色区分

为方便员工快速区分不同类型的垃圾桶，会为其选择鲜明、对比强烈的颜色。可回收物垃圾桶使用蓝色，蓝色代表纯净、可循环，与可回收物能再次利用的特性相符；有害垃圾垃圾桶使用红色，红色是警示色，能提醒人们其危险性；湿垃圾垃圾桶使用绿色，绿色象征自然、环保，体现湿垃圾可堆肥的特点；干垃圾垃圾桶使用灰色，灰色给人沉稳、普通的感觉，符合干垃圾的属性。且颜色的选择符合国家相关标准和规定，有效提高辨识度。

3、保证标识持久耐用

为确保垃圾桶标识在长期使用中发挥作用，会选用耐磨损、防水、防晒的材料制作标识，如优质的塑料或金属材质，确保在长期使用过程中不会褪色或损坏。采用合适的固定方式，如螺丝固定或强力胶粘，将标识牢固地安装在垃圾桶上，防止脱落。同时，会安排专人定期检查标识的状况，一旦发现标识损坏或模糊不清，及时进行更换，保证垃圾分类工作的顺利进行。

（二）投放点布局规划

1、根据人流分布设置

为方便员工投放垃圾，会根据食堂各区域人员流动的密集程度和方向，合理规划垃圾桶投放点的位置。在餐厅、厨房、就餐区等人员集中的地方，适当增加投放点的数量，以满足员工的需求。会充分考虑员工的行动路线，将投放点设置在显眼且易于到达的位置，避免员工为了投放垃圾而绕路，提高垃圾投放的便利性。

2、保持合理间距距离

相邻垃圾桶投放点之间会保持适当的间距，避免过于集中或分散。根据食堂的面积和布局，确定合适的间距范围，一般在 5-10 米左右，确保员工在需要投放垃圾时能快速找到投放点，同时又不会造成资源浪费。在不同功

能区域之间，也会合理设置投放点，如餐厅与厨房之间、就餐区与休息区之间，确保每个区域的垃圾都能得到及时处理。

3、避免影响通行安全

垃圾桶投放点的设置不会占用消防通道、疏散通道等安全出口，确保在紧急情况下人员能够顺利疏散。垃圾桶的摆放位置也不会妨碍人员和车辆的正常通行，保持通道畅通无阻。会定期检查投放点的周边环境，及时清理障碍物，如掉落的杂物、积水等，确保通行安全。

（三）分类引导牌设置规范

1、选择合适安装位置

分类引导牌应安装在垃圾桶投放点的显眼位置，确保员工在投放垃圾时能够清晰看到。安装高度要适中，一般距离地面 1.5-1.8 米，方便不同身高的人员查看。会避免将引导牌安装在光线昏暗或被遮挡的地方，如墙角、柱子后面等，保证引导牌的可视性，让员工能轻松获取垃圾分类信息。

2、确保内容准确清晰

引导牌上的内容应准确、详细地说明垃圾分类的标准和要求。使用简洁明了的语言和图表，如用图片展示不同类型垃圾的示例，用文字说明分类的规则，便于员工理解和操作。会定期检查引导牌的内容，及时更新和修正错误信息，如分类标准发生变化或有新的垃圾种类出现时，确保引导牌内容的准确性。

3、保证结构稳固耐用

引导牌的制作会选用坚固、耐用的材料，如不锈钢或铝合金，确保在日常使用中不易损坏。采用合适的安装方式，如膨胀螺栓固定或焊接，将引导牌牢固地固定在安装位置上。会安排人员定期检查引导牌的结构状况，及时修复或更换损坏的部分，如发现引导牌有松动、变形等情况，及时进行处理，

保证引导牌的正常使用。

（2）日常监督机制

（一）专人巡查管理制度

1、巡查人员安排

为确保本项目食堂垃圾分类工作的有效开展，安排专人负责垃圾分类巡查工作。明确巡查人员职责，涵盖监督员工分类投放、检查垃圾桶设置与卫生等工作范围。巡查人员需经过专业培训，熟悉垃圾分类标准和相关管理规定，掌握不同类型垃圾的正确分类方法以及食堂垃圾分类的具体要求。制定详细的巡查人员工作时间表，根据食堂运营时间，确保在早餐、午餐等各个时间段都有巡查人员进行监督，保障垃圾分类工作时刻处于监管之下。

2、巡查工作内容

巡查人员需对食堂垃圾分类情况进行全面检查。检查分类垃圾桶的设置是否规范，确保垃圾桶摆放整齐，标识清晰，便于员工准确识别。查看员工是否按照分类标准进行投放，有无混投现象，及时纠正不规范的投放行为。检查垃圾桶内垃圾的分类情况，对于不符合分类要求的垃圾进行重新分类整理。对食堂内的公共区域进行巡查，包括餐厅、厨房等地方，确保无垃圾随意丢弃的情况，保持食堂环境整洁卫生。

（二）分类投放检查流程

1、投放前检查

在员工进行垃圾分类投放前，巡查人员提前做好准备工作。提醒员工注意分类标准，通过现场宣传或张贴提示标语等方式，强化员工的分类意识。检查分类垃圾桶是否干净整洁，有无损坏或异味，若发现垃圾桶存在问题，及时进行更换或清理。确认垃圾桶的标识是否清晰，对于标识模糊或缺失的

情况，及时进行更换或补充，确保员工能够准确投放垃圾。

2、投放过程检查

检查项目	检查内容	处理方式
投放行为监督	在员工投放垃圾时，巡查人员现场监督，确保员工按照分类标准进行投放。观察员工是否将不同类型的垃圾准确投放到相应的垃圾桶内。	若发现员工投放错误，及时进行指导和纠正，告知其正确的分类方法。
问题处理	对投放过程中出现的问题及时进行指导和纠正。如员工对分类标准存在疑问，耐心解答；对于不遵守分类规定的行为，进行严肃教育。	记录违规员工的情况，以便后续跟踪处理。
违规现象观察	观察员工的投放行为，是否存在故意混投等违规现象。留意员工是否有将可回收物与其他垃圾混投的情况。	对于故意违规的员工，按照违规投放处理办法进行处理。

（三）违规投放处理办法

1、初次违规处理

对于初次违规投放垃圾的员工，巡查人员进行现场教育，详细告知其正确的分类方法和相关规定。通过讲解不同类型垃圾的特点和分类要求，让员工加深对垃圾分类的理解。记录违规员工的姓名和违规情况，建立违规档案，以便后续跟踪。给予违规员工口头警告，提醒其下次注意，强调垃圾分类的重要性和遵守规定的必要性。

2、多次违规处理

处理措施	具体内容
通报部门	对于多次违规投放垃圾的员工，除进行现场教育外，还将其违规情况通报给其所在部门，让部门负责人了解员工的违规行为，共同督促员工改正。
处罚措施	对多次违规员工进行相应的处罚，如扣除绩效分数等，以增强员工的分类意识和责任感。
专项培训	组织多次违规员工参加垃圾分类专项培训，通过系统的学习和实践，提高其分类意识和能力，确保员工能够正确进行垃圾分类投放。

（四）月度分类情况通报

1、数据统计与分析

每月对垃圾分类的相关数据进行统计，包括各类垃圾的投放量、违规投放次数等。通过对数据的分析，了解垃圾分类工作的进展情况和存在的问题。分析数据变化趋势，找出垃圾分类工作中存在的问题和薄弱环节，如某类垃圾投放量异常增加，可能是分类标准宣传不到位或员工分类意识不强导致的。根据数据分析结果，制定针对性的改进措施，如加强宣传教育、调整垃圾桶设置等，以提高垃圾分类工作的效果。

2、通报内容与方式

月度分类情况通报内容包括数据统计结果、存在的问题、改进措施以及优秀部门或个人的表彰等。通过全面的通报，让员工了解垃圾分类工作的整体情况，明确自身的责任和义务。通过食堂内部公告栏、微信群等方式向全体员工进行通报，确保信息及时传达。鼓励员工对通报内容提出意见和建议，共同推动垃圾分类工作的开展，形成全员参与的良好氛围。

（五）员工分类执行考核

1、考核指标设定

设定员工垃圾分类执行的考核指标，如分类准确率、违规次数等。明确各项考核指标的权重和评分标准，确保考核的公平公正。将考核指标与员工的绩效挂钩，激励员工积极参与垃圾分类工作。通过合理的考核机制，提高员工的分类意识和责任感，促进垃圾分类工作的顺利开展。

2、考核结果应用

根据考核结果，对表现优秀的员工进行表彰和奖励，如颁发荣誉证书、给予物质奖励等，以激励员工继续保持良好的分类习惯。对考核不达标的员工进行辅导和培训，帮助其提高分类执行能力。通过专业的培训和指导，让员工掌握正确的分类方法和技巧。将员工的垃圾分类考核结果纳入个人档案，作为晋升、评优等的参考依据，进一步强化员工对垃圾分类工作的重视。

2. 回收措施

（1）回收区域设置

（一）专用回收区规划

1、明确规划位置

1）依据食堂实际布局，会在相对独立且便于操作的区域规划专用回收区，充分考虑食堂运营流程，确保不影响正常运营，使回收工作与食堂日常工作互不干扰。

2）会选择靠近食堂出口或运输通道的位置设置回收区，这样在搬运和运输回收物时更加便捷高效，能有效节省时间和人力成本。

3）为防止交叉污染，避免将回收区设置在食品加工、储存区域附近，保障食品的安全卫生。

2、规划区域大小

1）根据食堂规模、日均约 340 人次的用餐人数以及预计产生的回收物数量，合理确定回收区面积，以满足日常回收需求。

2）会预留一定空间，应对回收物数量的波动和特殊情况，确保回收工作的稳定性和连续性。

3）确保回收区内有足够通道，方便人员和设备通行，提高回收工作的效率。

3、规范区域标识

1）在回收区明显位置设置标识牌，标明“专用回收区”字样，让人员能够清晰识别，引导正确的回收行为。

2）对不同类型回收物的存放区域进行细分，设置“纸张回收区”“塑料包装回收区”“玻璃瓶回收区”等相应标识，便于分类存放。

3）标识牌采用清晰、醒目的字体和颜色，保证在不同光线条件下都易

于辨认，提高回收区的管理效率。

（二）分类存放设施配置

1、配置存放容器

1）根据回收物种类，配置垃圾桶、回收箱等相应存放容器，满足不同回收物的存放需求。

2）容器具备良好密封性，可防止异味散发和虫害滋生，保持回收区的环境卫生。

3）选择坚固耐用、易于清洁的容器材质，使其能够承受回收物的重量和日常使用的磨损，延长容器使用寿命。

2、设置存放货架

1）对于体积较大或需堆叠存放的回收物，设置货架进行分类存放，提高空间利用率。

2）货架具有足够承载能力和稳定性，确保回收物安全存放，避免发生倒塌等安全事故。

3）对货架进行分区标识，明确每个区域存放的回收物类型，方便管理和查找。

3、配备防护设施

1）为回收区配备遮阳棚、挡雨板等防护设施，防止回收物受自然环境影响，保证回收物质量。

2）在存放容器周围设置防护栏，避免回收物被意外碰撞或损坏，减少不必要的损失。

3）安装防虫网、挡鼠板等防虫、防鼠设施，确保回收区的卫生环境，防止虫害和鼠害对回收物造成污染。

（三）回收物暂存管理要求

1、严格分类存放

1）要求食堂员工将回收物按照分类标准投放，确保不同类型回收物分开存放，提高回收物的纯度和再利用价值。

2）定期对回收区进行检查，及时纠正不规范存放行为，引导员工养成正确的回收习惯。

3）对于混投的回收物，及时进行分类整理，保证回收物的纯度，为后续的回收处理工作提供便利。

2、控制暂存时间

1）根据回收物性质和特点，合理确定暂存时间，避免回收物长时间堆积，防止产生异味和滋生细菌。

2）对于易腐烂、变质的回收物，如食物残渣等，及时清理和处理，保持回收区的整洁卫生。

3）定期对回收区进行清理，营造干净、整洁的回收环境，提高回收工作的效率和质量。

3、做好安全防护

1）在回收物暂存过程中，采取防火、防盗、防潮等必要安全防护措施，保障回收物的安全。

2）对回收区进行定期巡查，及时发现和排除安全隐患，确保回收工作的顺利进行。

3）确保回收区的消防设施和器材齐全、完好，能够正常使用，提高应对突发火灾等安全事故的能力。

（2）回收台账管理

（一）回收物品种类登记

1、明确登记范围

为确保回收台账管理的准确性和全面性，将食堂产生的纸张、塑料包装、玻璃瓶等可回收物纳入登记范围。对各类可回收物进行详细分类，确保登记准确。以下是详细的分类登记表格：

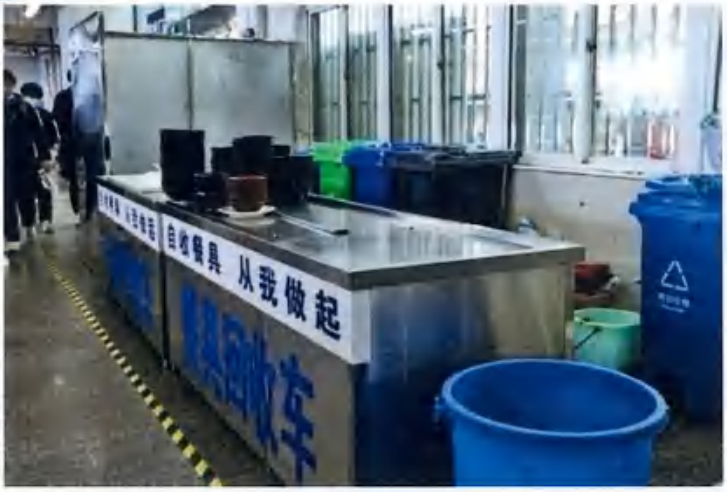
可回收物类别	细分种类	特征描述
纸张	办公用纸	用于办公的打印纸、复印纸等
塑料包装	饮料瓶	常见的塑料饮料瓶，如矿泉水瓶、可乐瓶等
塑料包装	食品包装袋	用于包装食品的塑料薄膜袋
塑料包装	塑料容器	如塑料饭盒、塑料储物盒等
玻璃瓶	调料瓶	如酱油瓶、醋瓶等玻璃调料瓶

2、规范登记流程

为保证回收物品种类登记工作的有序进行，安排专人负责此项工作。使用统一的登记表格，详细记录回收物的具体名称。在回收过程中及时进行登记，保证信息的及时性。这样可以有效避免漏登、错登等情况的发生，确保登记数据的准确性和完整性。

负责登记的人员需经过专业培训，熟悉各类可回收物的分类标准和登记要求。在回收现场，及时对回收物进行分类和登记，确保每一件回收物都能准确记录在案。同时，定期对登记数据进行整理和核对，发现问题及时纠正。

统一的登记表格应包含回收物的名称、数量、回收日期等信息，方便后续的统计和查询。通过规范登记流程，可以更好地管理食堂的可回收物，提高资源回收利用效率。



回收数量统计

（二）回收数量统计规范

1、统计方式确定

根据回收物的特点，确定合适的统计单位，如个数、重量等。对于纸张、塑料包装等可以按个数统计的回收物，以个数为单位进行记录；对于玻璃瓶等较重的回收物，则以重量为单位进行统计。采用定期统计和实时统计相结合的方式，确保数据准确。

定期统计可以每月或每季度进行一次，对一段时间内的回收物数量进行汇总和分析。实时统计则在回收过程中及时记录回收物的数量，保证数据的及时性。通过两种统计方式的结合，可以更全面、准确地掌握回收物的数量情况。

统计人员需严格按照规定的统计单位和统计方式进行操作，确保数据的一致性和可比性。同时，对统计数据进行审核和验证，避免出现错误和偏差。

2、数据审核机制

建立数据审核流程，对统计的回收数量进行审核。审核人员需对数据的准确性和完整性负责，仔细核对每一项统计数据，确保其真实可靠。如发现数据异常，及时进行调查和修正。

审核流程应包括数据的初步审核、复核和最终确认等环节。在初步审核中，审核人员对统计数据进行初步检查，查看是否存在明显的错误或不合理之处。在复核环节，对初步审核中发现的问题进行进一步核实和处理。最终确认环节则对审核后的数据进行最终的确认和存档。

通过建立严格的数据审核机制，可以有效保证回收数量统计数据的质量，为后续的管理和决策提供可靠的依据。

（三）处理去向记录制度

1、记录内容要求

详细记录回收物的处理去向，包括接收单位名称、地址等信息。同时，记录处理的时间和方式，确保可追溯。这样可以更好地了解回收物的流向，保证回收工作的规范和透明。

记录的接收单位名称应准确无误，地址信息应详细到具体的街道和门牌号。处理时间应精确到具体的日期和时间，处理方式应明确说明是直接回收利用、再加工还是其他方式。

通过详细的记录，可以对回收物的处理过程进行有效的监督和管理，确保回收物得到合理的利用和处置。

2、记录保存期限

明确处理去向记录的保存期限，按照相关规定进行保存。定期对记录进行整理和归档，方便查询和管理。这样可以保证记录的安全性和完整性，为后续的审计和检查提供依据。

根据相关法律法规和企业的内部规定，确定记录的保存期限。在保存期限内，对记录进行妥善保管，防止记录的丢失、损坏或泄露。

定期对记录进行整理和归档，按照时间顺序或回收物类别进行分类存放。同时，建立完善的查询系统，方便相关人员随时查询和获取所需的记录

信息。

（四）月度回收数据汇总

1、数据汇总流程

每月末对当月的回收物品种类、数量和处理去向等数据进行汇总。由专人负责汇总工作，确保数据的准确性和完整性。

2、汇总报告生成

根据汇总数据生成月度回收数据汇总报告。报告内容包括回收物的总体情况、各类回收物的占比等。将报告及时提交给相关部门和负责人，为管理决策提供参考。

报告中应详细分析回收物的总体数量、各类回收物的数量变化趋势以及处理去向等情况。通过对数据的分析，可以发现回收工作中存在的问题和不足，为改进回收工作提供依据。

报告的格式应规范、清晰，内容应客观、准确。同时，报告应及时提交给相关部门和负责人，以便他们及时了解回收工作的进展情况，做出合理的决策。

（五）年度回收分析报告

1、报告内容框架

年度回收分析报告包含全年回收物的整体情况，如总数量、各类回收物的数量变化等。分析回收工作中存在的问题和不足，提出改进措施和建议，为下一年度的回收工作提供参考。

在报告中，详细统计全年回收物的总数量，并分析各类回收物的数量变化趋势。通过对比不同时间段的回收数据，找出回收工作中的薄弱环节和存在的问题。

针对分析出的问题，提出具体的改进措施和建议。例如，加强对员工的宣传教育，提高员工的环保意识；优化回收流程，提高回收效率等。同时，对下一年度的回收工作提出合理的目标和计划。

2、报告审核发布

组织相关人员对年度回收分析报告进行审核。审核人员需对报告的内容进行全面、细致的审查，确保报告的准确性和可靠性。审核通过后，将报告正式发布和存档。

审核过程中，重点关注报告中的数据准确性、分析的合理性以及建议的可行性。对报告中存在的问题和不足之处，及时提出修改意见，要求报告编制人员进行修改和完善。

审核通过后的报告应及时正式发布，向相关部门和人员传达回收工作的情况和成果。同时，将报告进行存档，以备后续查阅和参考。

3. 危废管理

（1）危废专项收集

（一）废弃油脂收集流程

1、收集容器准备

1）选用符合食品安全和环保标准的专用容器收集废弃油脂，此类容器具备良好的密封性，能有效防止废弃油脂泄漏，避免对环境造成污染和安全隐患。

2）在容器显著位置清晰标注“废弃油脂”字样以及收集日期，如此一来，便于后续的识别、管理和追溯，确保废弃油脂的收集和处理工作规范有序。

2、日常收集操作

1）安排专人负责废弃油脂的收集工作，该人员需严格按照规定的时间和流程进行操作，确保收集工作的准确性和规范性。

2）在食堂各产生废弃油脂的区域，如炉灶、油烟机下方等设置收集点，及时将废弃油脂倒入专用容器中，防止油脂长时间停留滋生细菌和异味。

3）收集过程中，操作人员需格外小心，避免废弃油脂溅出或泄漏，同时要保持收集区域的清洁卫生，定期对收集区域进行清扫和消毒。

4）定期对收集容器进行全面检查，如发现容器存在损坏或泄漏情况，应及时更换容器并清理现场，避免废弃油脂对周围环境造成污染。

（二）电池分类回收办法

1、分类设置回收容器

回收容器类型	设置位置	标注要求	密封性要求

干电池回收箱	食堂餐厅显眼处	清晰标注“干电池回收”	具有良好密封性，防止电池泄漏
充电电池回收盒	食堂操作间附近	明确标注“充电电池回收”	确保密封，避免电池污染环境

在食堂内合适位置设置不同类型的电池回收容器，如干电池回收箱、充电电池回收盒等，并分别标注清晰，同时确保回收容器具有良好的密封性，防止电池泄漏对环境造成污染。

2、宣传与回收管理

1）通过张贴宣传海报、发放宣传资料等方式，向员工宣传电池分类回收的重要性和方法，提高员工的环保意识和参与度。

2）要求员工将不同类型的电池分类投放至相应的回收容器中，严禁随意丢弃，以确保电池得到正确的回收处理。

3）定期对回收容器内的电池进行清理和统计，详细记录电池的类型、数量等信息，以便对回收情况进行跟踪和管理。

4）将回收的电池交由具备资质的专业机构进行处理，确保电池得到安全、环保的处置，避免对环境造成危害。

（三）清洁剂包装处理规范

1、使用后初步处理

包装类型	处理步骤	保存要求
塑料桶	清理残留清洁剂，清洗和消毒	妥善保存，以备再次使用
玻璃瓶	清除剩余清洁剂，进行清洗和消毒	放置在干燥通风处保存

1）在清洁剂使用完毕后，及时将包装内残留的清洁剂清理干净，避免残留清洁剂对环境造成污染。

2）对于可重复使用的包装，如塑料桶、玻璃瓶等，进行清洗和消毒后，

妥善保存，以备再次使用，以提高资源利用率。

2、不可再用包装回收

1）对于不可重复使用的包装，如纸盒、塑料袋等，将其分类收集到专门的回收容器中，便于后续的集中处理。

2）定期将收集的清洁剂包装交由专业的回收机构进行处理，确保包装得到合理的回收利用，减少对环境的压力。

3）在处理清洁剂包装过程中，注意避免包装内残留的清洁剂对环境造成污染，可采取相应的防护措施。

4）建立清洁剂包装处理台账，详细记录包装的类型、数量、处理时间和去向等信息，以便对包装处理情况进行监督和管理。

（四）过期食品处置标准

1、定期检查与识别

检查周期	检查人员	检查内容	临近保质期食品处理方式
每周	食堂管理人员	查看食品保质期和质量状况	单独存放、标识，采取促销或捐赠方式处理

1）安排专人定期对食堂内的食品进行检查，查看食品的保质期和质量状况，及时发现临近保质期和过期食品。

2）对于临近保质期的食品，进行单独存放和标识，并及时采取促销、捐赠等方式进行处理，避免食品过期造成浪费。

2、过期食品处理流程

1）一旦发现过期食品，立即将其从货架或储存区域中移除，并放置在专门的过期食品存放容器中，防止过期食品与正常食品混淆。

2）对过期食品进行登记，详细记录食品的名称、规格、数量、过期日

期等信息，以便对过期食品进行追溯和管理。

3）将过期食品交由具备资质的专业处理机构进行销毁处理，严禁将过期食品再次流入市场或作为饲料使用，确保食品安全。

4）在处理过期食品过程中，严格遵守相关法律法规和环保要求，确保处理过程安全、环保，避免对环境造成污染。

（2）专用容器管理

（一）危废容器选用标准

1、材质选择要求

1）选用耐酸碱、耐腐蚀、耐老化的材料，确保容器在储存危险废弃物过程中不会因接触危废而发生损坏或泄漏。对于废弃油脂等液态危废，液态危废容易对容器造成腐蚀，所以需选用密封性好的塑料或金属容器，防止液体渗漏。这些材质能有效抵抗油脂的侵蚀，保证储存过程的安全性。

2）对于电池等固态危废，固态危废可能会因挤压或碰撞而损坏，所以要选用具有一定强度和防护性能的塑料或金属容器。这些容器能避免电池受到外力影响，降低安全风险。

3）不同类型的危废对容器材质的要求不同。例如，对于腐蚀性较强的危废，需选用特殊的耐腐蚀材料；对于易燃易爆的危废，要选用具有防爆性能的材质。只有根据危废的特性选择合适的材质，才能确保容器的质量和安全性。

危废类型	适用容器材质	选择原因
废弃油脂	塑料、金属	耐酸碱、耐腐蚀，密封性好
电池	塑料、金属	强度高、防护性能好
腐蚀性危废	特殊耐腐蚀材料	抵抗腐蚀

易燃易爆危废	防爆性能材质	确保安全

2、规格尺寸适配

1）根据危险废弃物的产生量和储存周期，选择合适规格尺寸的容器，避免容器过大造成空间浪费或过小导致危废溢出。若容器过大，会占用过多的储存空间；若容器过小，则需要频繁更换容器，增加操作成本和安全风险。

2）对于食堂产生的废弃油脂，其产生量相对稳定，选用容量适中的容器，便于定期清理和运输。适中的容量既能满足储存需求，又不会因容器过大而导致清理困难。

3）对于清洁剂包装等小型危废，其体积较小且数量较多，选用小型容器进行分类收集，可提高储存效率。小型容器便于分类存放，能更好地管理不同类型的小型危废。

3、质量安全保障

1）选用符合国家相关标准和规范的容器，确保容器的质量和安全性。国家的标准和规范是保障容器质量的重要依据，只有选用符合标准的容器，才能为危废储存提供可靠的保障。

2）要求容器生产厂家提供产品质量检测报告和合格证书，对容器进行严格的质量检验。质量检测报告和合格证书是容器质量的重要证明，通过严格检验可确保容器符合要求。

3）定期对容器进行维护和保养，及时更换损坏或老化的容器，确保容器始终处于良好的使用状态。定期维护保养能延长容器的使用寿命，及时更换问题容器可避免安全事故的发生。

保障措施	具体做法	目的
选用标准容器	选择符合国家标准和规范的容器	确保质量和安全性

质量检验	要求厂家提供检测报告和合格证书，严格检验	保证容器符合要求
维护保养	定期维护，及时更换损坏或老化容器	延长使用寿命，避免安全事故

（二）警示标识张贴规范

1、标识内容明确

1）在容器上张贴清晰、明确的警示标识，标明危险废弃物的种类、性质、危害等信息。明确的标识能让操作人员快速了解危废的情况，采取相应的防护措施。

2）对于废弃油脂，标识上应注明“废弃油脂，严禁食用”等字样。这能有效防止误食情况的发生，保障人员安全。

3）对于电池，标识上应注明“废旧电池，含重金属，需特殊处理”等字样。提醒操作人员对电池进行特殊处理，避免重金属污染环境。

2、张贴位置恰当

1）将警示标识张贴在容器的明显位置，便于识别和查看。明显的位置能让操作人员在第一时间看到标识，提高工作效率和安全性。

2）对于立式容器，标识应张贴在容器的正面或侧面；对于卧式容器，标识应张贴在容器的顶部或端部。这样的张贴位置能确保标识在不同类型的容器上都能清晰可见。

3）确保警示标识不会被容器上的其他物品遮挡，保持标识的清晰可见。若标识被遮挡，会影响其警示作用的发挥，增加安全隐患。

3、标识材质耐用

1）选用耐磨损、耐日晒、耐雨淋的标识材质，确保警示标识在长期使用过程中不会褪色或损坏。耐用的材质能保证标识在各种环境条件下都能

保持清晰，持续发挥警示作用。

2）对于户外储存的容器，标识材质应具有良好的抗紫外线性能；对于室内储存的容器，标识材质应具有一定的防水性能。根据不同的储存环境选择合适的材质，能提高标识的使用寿命。

3）定期检查警示标识的完整性，及时更换损坏或褪色的标识，确保标识始终发挥警示作用。定期检查能及时发现标识的问题，避免因标识不清而导致的安全事故。

储存环境	标识材质要求	目的
户外	抗紫外线性能好	防止褪色和损坏
室内	防水性能好	保持标识清晰
定期检查	及时更换损坏或褪色标识	确保警示作用

（三）容器定期检查制度

1、检查周期确定

1）制定详细的容器检查计划，明确检查周期和检查人员。详细的计划能确保检查工作的有序进行，提高检查效率和质量。

2）对于常用的危废容器，由于其使用频率高，容易出现问题，所以每周进行一次外观检查；对于不常用的危废容器，每月进行一次外观检查。合理的检查周期能及时发现容器的问题，保障储存安全。

3）定期对容器进行全面检查，包括容器的密封性、完整性、标识清晰度等，每季度进行一次全面检查。全面检查能更深入地了解容器的状况，及时发现潜在的安全隐患。

2、检查内容明确

1）检查容器是否有破损、裂缝、变形等情况，确保容器的完整性。破损、裂缝等问题可能会导致危废泄漏，影响环境和人员安全。

2）检查容器的密封性能是否良好，是否有泄漏现象，确保危废不会泄漏到环境中。良好的密封性能是防止危废泄漏的关键。

3）检查容器上的警示标识是否清晰、完整，是否需要更换或补充，确保警示标识始终发挥作用。清晰完整的标识能提醒操作人员注意安全，避免事故发生。

3、问题处理及时

1）对于检查中发现的问题，及时进行记录和处理。记录问题能为后续的处理提供依据，确保问题得到妥善解决。

2）对于轻微的问题，如标识模糊、密封不严等，及时进行修复或更换；对于严重的问题，如容器破损、泄漏等，立即停止使用该容器，并采取相应的应急措施。根据问题的严重程度采取不同的处理方式，能有效降低安全风险。

3）对问题容器进行跟踪处理，确保问题得到彻底解决，避免类似问题再次发生。跟踪处理能保证问题得到有效解决，提高容器的安全性和可靠性。

（3）处置协议管理

（一）专业机构资质审核

1、资质文件审查

为保证专业机构的合规性和处理能力，会严格审查其相关资质文件。首先，仔细审查专业机构的营业执照，明确其经营范围内确实包含危险废弃物处理相关业务，这是机构具备处理食堂危废资格的基础。其次，核查其危废处理许可证，不仅要确保该许可证处于有效期内，还要保证许可处理的危废类别与食堂产生的危废完全相符，避免出现处理能力不匹配的情况。最后，要求专业机构提供税务登记证、组织机构代码证等相关证件，从多方面保证

机构的合法性和规范性，为后续的危废处理工作奠定坚实基础。

2、过往业绩考察

考察专业机构的过往业绩是评估其处理能力和服务质量的重要环节。查看专业机构过去处理类似危废的项目案例，通过这些实际案例了解其处理能力和经验，包括处理工艺、处理效果等方面。向其过往客户进行咨询，从客户的角度了解其服务质量、处理效率和信誉情况，获取更真实、全面的信息。评估其在行业内的口碑和知名度，优先选择有良好声誉的机构，因为良好的口碑往往意味着更高的服务标准和更可靠的处理能力，能更好地保障食堂危废处理工作的顺利进行。

（二）处置协议条款规范

1、危废信息明确

在处置协议中，明确危废信息是关键。详细列出食堂产生的危险废弃物种类，如废弃油脂、电池、清洁剂包装等，确保对所有可能产生的危废都有清晰的界定。明确每种危废的数量范围，以实际产生量为准进行合理预估，避免因数量不明确导致的处理纠纷。规定危废的包装和标识要求，要求包装必须符合环保标准，标识要清晰、准确，确保在运输和处理过程中能被正确识别和处理，保障整个危废处理流程的安全性和规范性。

2、双方权责界定

清晰界定双方权责能保障危废处理工作的顺利开展。明确专业机构的责任，包括按时收集、安全运输和合法处理危废，确保在整个处理过程中不造成环境污染，严格遵守相关环保法规。规定食堂在危废收集和暂存过程中的责任，如分类存放、设置警示标识等，从源头上做好危废管理工作。确定双方在出现意外情况或环保问题时的责任划分和处理方式，提前制定应对策略，避免在问题发生时出现推诿现象，保障双方的合法权益。

（三）服务质量监督办法

1、日常监督检查

日常监督检查是保证服务质量的重要手段。定期检查专业机构的危废收集车辆，查看车辆是否符合环保要求，包括车辆的密封性、防泄漏装置等，确保运输过程安全，避免危废在运输过程中出现泄漏等问题。查看危废暂存点的管理情况，检查危废是否分类存放，警示标识是否清晰，保证暂存点的管理符合规范。检查专业机构的处理记录，确保危废处理过程可追溯，通过记录可以了解危废的来源、处理时间、处理方式等信息，便于对整个处理过程进行监督和管理。

检查项目	检查内容	检查标准
危废收集车辆	车辆密封性、防泄漏装置等	符合环保要求，运输过程安全
危废暂存点	危废分类存放情况、警示标识	分类存放合理，警示标识清晰
处理记录	危废来源、处理时间、处理方式等	记录完整，处理过程可追溯

2、投诉处理机制

建立有效的投诉处理机制能及时解决服务过程中出现的问题。建立投诉渠道，方便食堂员工和周边居民对专业机构的服务进行投诉，确保投诉信息能够及时传达。对投诉内容进行及时调查和处理，组织专业人员对投诉情况进行核实，采取相应的措施解决问题，并将处理结果反馈给投诉人，让投诉人了解处理进度和结果。对专业机构的违规行为进行严肃处理，根据违规情节的严重程度采取相应的处罚措施，情节严重的可终止合作，以保证服务质量和环保要求的落实。

（四）处置费用结算流程

1、费用核算标准

合理的费用核算标准是保障双方利益的基础。根据危废的种类和数量，按照双方约定的单价进行费用核算，确保费用计算准确、公正。明确是否包含运输费、处理费等各项费用，避免在费用结算过程中出现争议，让双方对费用构成有清晰的了解。规定费用调整的条件和方式，如市场价格波动等情况，当出现影响费用的因素时，能够按照约定的方式进行合理调整，保障费用的合理性和稳定性。

2、结算周期与方式

明确结算周期与方式能保证费用结算的顺利进行。确定费用结算的周期，如按月、按季度或按年结算，根据实际情况选择合适的结算周期，便于双方进行财务管理。明确结算方式，如银行转账、支票等，提供多种结算方式供双方选择，提高结算的便利性。规定专业机构提供发票的时间和要求，确保财务手续合规，为双方的财务核算提供准确的依据。

（五）年度合作评估报告

1、评估指标设定

科学的评估指标设定能全面评估合作效果。设定服务质量指标，如危废收集的及时性、处理的合规性等，从服务的各个环节对专业机构的工作进行评价。制定费用合理性指标，评估处置费用是否符合市场行情，确保费用支出的合理性。设立客户满意度指标，通过问卷调查等方式了解食堂员工的满意度，从客户的角度获取对服务的反馈，为改进服务提供依据。

2、报告内容与应用

年度合作评估报告具有重要的参考价值。在报告中详细总结一年来的合作情况，包括取得的成绩和存在的问题，对合作过程进行全面、客观的回

顾。根据评估结果提出改进建议，针对存在的问题制定具体的改进措施，为下一年的合作提供参考。根据评估情况决定是否继续与专业机构合作或调整合作条款，根据合作效果做出合理的决策，保障合作的质量和效益。

十二、食品配送服务管理制度

（一）食材采购管理

一、总则

为规范大场镇社会事务受理服务中心食堂的配送服务管理，确保食材供应的安全、及时、优质，保障就餐人员的饮食安全与权益，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规以及本项目采购文件要求，制定本制度。

本制度适用于为食堂提供食材配送服务的全过程，涵盖食材采购、仓储、运输、验收、人员管理等各个环节。

配送服务应遵循 “安全第一、及时准确、优质高效、绿色环保” 的原则。

二、食材采购管理

（一）供应商全流程管理

准入审核机制

供应商需提交完整资质档案，除营业执照、食品经营许可证外，还需提供近 6 个月内的产品质量检测报告（由具备 CMA 资质的机构出具）、供应商法人授权委托书及经办人身份证明。

对生鲜类供应商，额外要求提供产地证明、养殖 / 种植基地备案证明；对预包装食品供应商，需提供品牌方授权经销证明。

成立 3 人及以上审核小组，通过资料核查、实地考察（考察频率：首次合作必查，年度复评抽查）相结合的方式，对供应商进行评分，80 分及以上方可纳入合格名录。

动态考核细则

每半年开展一次量化考核，考核指标包括：质量合格率（占比 40%，以

验收不合格次数核算）、供货及时率（占比 30%，迟到 1 小时以上计为不合格）、证件更新及时性（占比 20%）、售后服务响应速度（占比 10%）。

考核得分低于 60 分的供应商，给予 1 个月整改期；整改后仍不达标或连续两次考核低于 70 分的，立即从名录中剔除，且 2 年内不得重新申请准入。

建立供应商红黑榜，红榜供应商可优先获得订单分配，黑榜供应商同步抄送市场监管部门。

（二）采购执行规范

需求计划管理

食堂每周五前根据下周用餐人数（参考近 3 个月同期数据浮动不超过 10%）、菜单计划，制定采购清单，经食堂负责人签字后提交采购组。

清单需明确特殊食材要求，如有机蔬菜需标注认证编号、肉类需注明部位及屠宰日期等，对季节性食材预留 3% 的品种调整空间（需提前 24 小时报备）。

采购操作要求

定点采购食材实行 “双渠道备案”，除指定采购点外，需储备 1 家备选供应商，当主供商无法供货时，2 小时内启动备选渠道。

蔬菜采购需实现 “溯源码管理”，要求供应商提供带有追溯信息的电子标签，验收时扫码核验种植日期、农药使用记录。

采购半成品食材需满足 “三专” 要求（专用采购渠道、专人验收、专项台账），且仅限预包装净菜类，禁止采购预制熟食品，每月对半成品采购量进行上限管控（不超过总采购量的 15%）。

（三）采购台账与追溯

台账精细化记录

采购台账需包含 “食材溯源链” 信息：供应商资质编号、食材批次号、检测报告编号、运输车辆消毒记录编号等，采用电子台账与纸质台账双备份。

对单价超过 50 元 / 公斤的食材、每日采购量超过 100 公斤的大宗食材，单独建立 “重点食材采购台账”，记录损耗率、价格波动趋势（每周对比 3 家供应商报价）。

追溯机制运行

建立 “48 小时追溯响应” 机制，接到追溯需求后，2 小时内调出基础台账，24 小时内完成全链条信息核验，48 小时内形成追溯报告。

每季度随机抽取 10% 的采购批次进行追溯演练，模拟食材问题场景，验证台账完整性与追溯效率，演练结果纳入供应商考核。

三、食材仓储管理

仓储设施要求

仓库应保持整洁、干燥、通风，具备防蝇、防鼠、防尘、防潮等设施，且设施需有效运行。

仓库内需划分不同的区域，分别存放原材料、半成品、成品等，避免交叉污染。

配备必要的冷藏、冷冻设施，确保食材的贮存温度符合要求。冷藏设施温度应控制在 0-4℃，冷冻设施温度应控制在 - 18℃以下。

食材存放管理

食材入库前需进行验收，验收合格后方可入库。入库时需按照食材的种类、规格、生产日期等进行分类存放，做到先进先出。

食品原材料、半成品、成品存放不得存在交叉污染，用于原料、半成品、成品的容器、工具应明显区分，存放场所应分开、不混用。

库房存放食品应离地隔墙，距离地面和墙壁均不少于 10 厘米。

食品或原料不得与有毒有害物品存放在同一场所。

库存管理

定期对库存食材进行盘点，掌握食材的库存数量和质量状况，及时清理过期、变质、损坏的食材。

根据食材的消耗情况和保质期，合理控制库存数量，避免积压和浪费。

四、食材配送管理

配送车辆要求

配送车辆需保持清洁卫生，定期进行消毒处理，配备必要的保温、保鲜设施，确保食材在运输过程中的质量安全。

运输车辆应符合绿色环保要求，优先使用新能源车辆。

建立配送车辆台账，记录车辆的型号、车牌号码、使用情况、维护保养情况等信息。

配送流程

配送人员需按照规定的时间、地点将食材准确送达食堂。如遇特殊情况无法按时送达，需及时通知食堂负责人，并说明原因。

食材装车前需进行再次检查，确保食材的数量、质量符合要求，包装完好无损。

在运输过程中，需采取相应的防护措施，防止食材受到污染、损坏或变质。对于需要冷藏或冷冻的食材，需确保运输过程中的温度符合要求。

食材送达后，配送人员需与食堂验收人员共同对食材进行验收，验收合格后双方在送货单上签字确认。

配送记录

建立配送记录台账，详细记录配送日期、食材名称、规格、数量、送达

时间、验收情况、配送人员等信息。

配送记录需保存期限不少于 2 年。

五、食材验收管理

验收人员：食堂需指定专人负责食材验收工作，验收人员应具备相应的食品安全知识和技能。

验收标准

食材的数量、规格应与采购清单和送货单一致。

食材的质量应符合国家有关食品安全标准和采购要求，无腐败变质、异味、异物等现象。

食材的相关合格证明、绿色认证、卫生许可证、检验合格证、兽医检疫合格证明、农药残留检验报告等应齐全有效。

验收流程

验收人员对送达的食材进行逐一检查，包括外观、色泽、气味、口感等。

对于需要进行抽样检验的食材，按照规定的抽样方法进行抽样检验。

验收合格的食材方可入库或直接使用；验收不合格的食材，应拒绝接收，并及时通知供应商进行处理。

验收记录

建立食材验收记录台账，详细记录验收日期、食材名称、规格、数量、供应商名称、验收情况、不合格食材处理情况等信息。

验收记录需由验收人员和配送人员共同签字确认，保存期限不少于 2 年。

六、人员管理

人员资质要求

配送服务人员需持有有效的健康证明，并每年进行一次健康体检，体检

不合格的人员不得从事配送服务工作。

配送服务人员应具备相应的食品安全知识和技能，熟悉本制度的相关规定。

人员行为规范

配送服务人员应统一着装，保持服装整洁卫生，佩戴工作帽和口罩。

工作期间不得从事与配送服务无关的活动，不得在配送过程中吸烟、饮酒等。

严格遵守食品安全操作规程，防止食材受到污染。

人员培训

定期对配送服务人员进行食品安全知识、业务技能、规章制度等方面的培训，培训记录需保存备查。

新入职的配送服务人员需经过培训合格后方可上岗。

七、应急保障措施

应急预案制定：制定食材供应应急预案，针对可能出现的食材短缺、质量安全问题、配送车辆故障等突发情况，明确应急处理流程和责任人员。

应急响应

当发生突发情况时，相关人员应立即启动应急预案，采取相应的应急措施，确保食材供应的连续性和安全性。

及时向食堂负责人和相关部门报告突发情况的处理进展情况。

应急演练：定期组织应急演练，提高配送服务人员的应急处理能力和协调配合能力。

八、监督与考核

内部监督：食堂负责人应定期对配送服务管理制度的执行情况进行检查，及时发现问题并督促整改。

外部监督：接受采购单位、市场监督管理部门、卫生管理部门等相关部门的监督检查，积极配合检查工作。

考核评价

根据配送服务的质量、及时性、安全性等方面的情况，对配送服务进行定期考核评价。

考核评价结果作为对配送服务商进行奖惩、续用或淘汰的依据。

（二）食材仓储管理

一、方案目标

本方案旨在规范大场镇社会事务受理服务中心食堂食材仓储管理，确保食材在存储过程中质量稳定、安全可靠，降低损耗，保障供餐安全，同时满足项目采购需求中对食品卫生、质量及绿色采购等相关要求。

二、适用范围

本方案适用于大场镇社会事务受理服务中心食堂所有食材（包括米、面、食用油、调味品、肉类、水产品类、蔬菜、水果、酸奶等）的仓储管理工作。

三、具体管理措施

（一）入库管理

验收流程

食材到货后，仓库管理人员需依据采购订单、供应商提供的合格证明（如绿色认证、卫生许可证、检验合格证、兽医检疫合格证明、农药残留检验报告、豆制品送货单等），对食材的数量、规格、质量等进行严格验收。

质量查验

对于肉类，要检查是否有定点采购的相关证明，肉质是否新鲜，无异味、无变质现象。

蔬菜类需查看是否新鲜，有无腐烂、黄叶等情况，同时核对农药残留检验报告。

米、面、食用油、调味品等需检查包装是否完好，有无破损、泄漏，生产日期、保质期是否符合要求，杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。

登记入账

验收合格的食材，仓库管理人员要及时登记入账，详细记录食材的名称、数量、规格、供应商、到货日期、保质期等信息，建立食材入库台账，并将

相关合格证明、票据等整理归档。

（二）存储管理

分区存放

按照食材的种类、性质进行分区存放，如将肉类、水产品类存放在冷冻区，蔬菜、水果存放在冷藏区，米、面、调味品等存放在常温区，确保不同类型的食材不会相互污染。

对绿色产品、绿色认证产品等要设立专门的存放区域，并做好标识。

温湿度控制

冷冻区温度应控制在 －18℃以下，冷藏区温度控制在 0-4℃，常温区要保持通风、干燥，避免阳光直射，仓库管理人员需每天对各区域的温湿度进行监测并记录，如发现异常及时调整。

堆放要求

食材应放置在货架上，做到离地隔墙，避免与地面直接接触，防止受潮、污染。

不同批次、不同保质期的食材要分开堆放，先进先出，确保食材在保质期内使用。

堆放高度要合理，避免食材受压损坏。

标识管理

每个存放区域、货架都要张贴清晰的标识，注明食材的名称、规格、保质期等信息。

对于临近保质期的食材，要张贴醒目的警示标识，优先安排使用。

特殊食材管理

对于易腐烂、变质的食材（如蔬菜、水果），要缩短存储时间，根据用量合理进货，避免积压。

按照“蔬菜、水产品不隔顿，荤菜不过夜”的要求，加强对这类食材的存储管理。

（三）出库管理

领用流程

食堂工作人员领用食材时，需填写领用单，注明领用食材的名称、数量、用途等信息，经相关负责人签字批准后，仓库管理人员方可发放食材。

核对发放

仓库管理人员根据领用单核对食材的名称、数量等信息，按照先进先出的原则发放食材，确保发出的食材在保质期内。

登记出库

食材出库后，仓库管理人员要及时登记出库台账，更新食材库存信息。

（四）日常检查与维护

定期检查

仓库管理人员每天要对仓库进行巡查，检查食材的存储情况，查看有无变质、过期、泄漏等现象，检查温湿度是否正常，货架是否稳固等。每周进行一次全面的库存盘点，确保账实相符。

仓库清洁

保持仓库内部及周边环境的整洁卫生，定期对仓库进行清扫、消毒，防止蚊虫滋生。对货架、地面等进行清洁，避免食材受到污染。

设备维护

定期对冷藏、冷冻设备等进行维护保养，检查设备的运行状况，确保设备正常工作。如发现设备故障，要及时报修。

四、人员职责

仓库管理人员

负责食材的入库验收、存储管理、出库发放、日常检查、台账登记等工作，确保食材仓储管理工作规范有序进行。

食堂负责人

对食材仓储管理工作进行监督检查，定期审核食材入库、出库台账，确保食材管理符合相关规定和要求。

供应商

按照采购要求提供合格的食材，并及时提供相关的证明材料，配合做好食材的验收工作。

五、监督与考核

食堂管理部门定期对食材仓储管理工作进行检查，检查内容包括食材的存储情况、台账记录、仓库卫生等，对发现的问题及时提出整改意见。

将食材仓储管理工作纳入食堂工作人员的绩效考核体系，对严格遵守管理规定、工作表现优秀的人员给予奖励；对因管理不善导致食材变质、浪费、安全事故等情况的，追究相关人员的责任。

（三）食材配送管理

一、方案目标

本方案旨在规范大场镇社会事务受理服务中心食堂食材配送的全流程管理，确保配送的食材新鲜、安全、质量达标，按时按需送达，减少配送环节的损耗与污染，与食材仓储管理形成有效衔接，共同保障食堂供餐安全。

二、适用范围

本方案适用于为大场镇社会事务受理服务中心食堂提供食材配送服务的所有供应商，以及食堂与食材配送相关的验收、衔接等工作，涵盖米、面、食用油、调味品、肉类、水产品类、蔬菜、水果、酸奶等各类食材的配送。

三、配送前管理

（一）供应商资质与协议管理

食堂管理部门需对食材供应商进行严格筛选，优先选择具备合法经营资质、信誉良好、有稳定供货能力且能提供绿色认证等相关合格证明的供应商。供应商需提供营业执照、食品经营许可证、绿色产品认证证书等资质文件，并确保文件在有效期内。

食堂与选定的供应商签订正式的配送协议，明确双方权利与义务。协议中需包含食材的质量标准（如新鲜度、保质期、农药残留限量等）、配送时间、配送地点、配送数量、验收方式、违约责任等关键条款，尤其要强调食材在配送过程中的质量保障责任。

（二）配送计划制定

食堂根据每日、每周的用餐需求及食材库存情况，提前向供应商下达明确的配送订单。订单需详细注明所需食材的名称、规格、数量、质量要求、送达时间等信息，确保供应商清晰了解需求。

供应商接到配送订单后，需在规定时间内确认订单信息，如对订单内容

有异议需及时与食堂沟通协商，双方达成一致后，供应商根据订单制定具体的配送计划，合理安排备货、分拣、包装等环节。

（三）食材备货与分拣

供应商需按照配送订单及质量标准进行食材备货，确保所备食材符合食堂要求。对于肉类、水产品等需冷冻或冷藏的食材，备货过程中需保持相应的低温环境；对于蔬菜、水果等易腐食材，需选择新鲜、无损伤的产品。

供应商对备货完成的食材进行分类分拣，按照不同食材的特性进行处理。例如，将肉类、水产品与蔬菜、水果分开分拣，避免交叉污染；对蔬菜进行简单的去杂、整理，去除腐烂、黄叶等部分。

（四）食材包装

供应商需采用符合食品卫生要求的包装材料对食材进行包装。包装材料需无毒、无害、清洁，且具有一定的防护性。对于不同类型的食材，采用适宜的包装方式：

肉类、水产品等需密封包装，防止汁液渗漏；

蔬菜、水果可采用透气的包装材料，避免因密封过严导致变质；

米、面、食用油等包装食品需确保原包装完好，如有破损需更换符合要求的包装。

在包装上需张贴清晰的标识，注明食材的名称、规格、生产日期（或批号）、保质期、供应商名称、配送日期等信息，便于食堂验收及后续追溯。

四、配送中管理

（一）运输工具要求

供应商用于食材配送的运输工具需保持清洁、卫生，定期进行清洗消毒，并做好消毒记录。运输工具内部需干燥、通风，无异味、无污染源。

根据食材的特性选择适宜的运输工具：

冷冻食材需使用具备冷冻功能的运输车辆，确保车厢内温度维持在 -18℃以下；

冷藏食材需使用冷藏运输车辆，车厢内温度控制在 0-4℃；

常温食材运输车辆需保证车厢整洁，避免阳光直射和雨淋。

运输车辆需配备必要的温度监测设备（如温度计），供应商需安排专人在运输过程中定期监测并记录车厢内的温度，确保温度符合食材存储要求。

（二）运输过程管理

供应商需按照制定的配送计划按时发车，合理规划运输路线，避免因路途耽搁导致食材延误送达或质量下降。运输过程中需尽量减少运输时间，尤其是对于易腐食材。

运输过程中需防止食材受到挤压、碰撞、污染等。不同类型的食材需分区放置，冷冻、冷藏食材与常温食材分开运输，生熟食材分开摆放，避免交叉污染。

运输车辆需做好防雨、防晒、防冻等防护措施，确保食材在运输过程中不受外界环境影响。如遇恶劣天气，需及时与食堂沟通，调整配送时间或采取相应的防护措施。

（三）配送人员管理

供应商需对配送人员进行岗前培训，培训内容包括食品卫生知识、配送流程、应急处理等。配送人员需身体健康，持有有效的健康证明，工作时需穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩等。

配送人员需严格遵守配送要求，在运输过程中不得擅自打开食材包装，不得随意更改运输路线和配送时间。到达食堂后，需配合食堂工作人员进行食材验收工作。

五、配送交接与验收管理

（一）交接流程

供应商配送人员按规定时间将食材送达食堂指定地点后，需及时通知食堂仓库管理人员或相关负责人进行交接。配送人员需提供配送清单，注明配送食材的名称、数量、规格等信息。

食堂仓库管理人员核对配送清单与之前下达的订单是否一致，确认无误后开始进行食材验收。

（二）验收标准与方法

验收工作需严格按照食材质量标准及协议约定进行，验收内容包括食材的数量、规格、质量、包装、标识等。

数量验收：通过称重、点数等方式核对食材的实际数量与配送清单是否相符。

质量验收：

查看食材的新鲜度，如蔬菜是否挺拔、无蔫萎，肉类是否色泽正常、无异味，水产品是否鲜活或冰鲜状态良好等；

检查食材的保质期，确保食材在保质期内，且剩余保质期能满足食堂的使用需求；

对于需提供检验报告的食材（如农药残留检验报告、兽医检疫合格证明等），需核对相关证明文件是否齐全、有效；

检查食材包装是否完好，有无破损、污染等情况。

对冷冻、冷藏食材，需检查其运输过程中的温度记录，确认温度符合要求，同时查看食材是否有解冻、变质等现象。

（三）验收结果处理

验收合格的食材，食堂仓库管理人员在配送清单上签字确认，并按照食材仓储管理方案中的入库管理要求办理入库手续。

验收不合格的食材，食堂仓库管理人员需当场向配送人员指出问题，并做好记录。对于数量不符的，需双方核实确认；对于质量不符合要求的，食堂有权拒收，并及时通知供应商相关负责人，按照协议约定进行处理（如退换货、赔偿等）。拒收的食材需由供应商及时带回，避免在食堂存放造成污染。

六、特殊情况应对

（一）配送延误

如因供应商原因导致食材配送延误，供应商需及时与食堂沟通，说明延误原因及预计送达时间。食堂根据实际情况调整用餐计划，并要求供应商尽快送达。如延误时间较长可能影响供餐的，食堂可考虑启用备用供应商或采取其他应急措施。

（二）食材质量异常

在配送过程中如发现食材质量出现异常（如变质、污染等），配送人员需立即停止配送，并及时通知供应商负责人和食堂相关人员。供应商需及时采取补救措施，如更换食材、重新配送等，确保不影响食堂正常供餐。

（三）运输工具故障

若运输工具在配送途中出现故障，供应商需及时安排备用运输工具进行转运，或采取其他有效的应急措施，确保食材能按时、安全送达。同时需及时通知食堂，说明情况及处理进展。

七、配送后管理

（一）信息记录与归档

食堂需对每次食材配送的相关信息进行记录，包括配送日期、供应商名称、配送食材的名称、数量、验收结果等，建立食材配送台账，并将配送清单、验收记录、相关证明文件等整理归档，便于追溯和管理。

供应商也需对配送情况进行记录，包括配送食材的信息、运输温度记录、交接记录等，保存相关资料备查。

（二）供应商评价与管理

食堂管理部门定期对供应商的配送情况进行评价，评价指标包括食材质量、配送及时性、服务态度、应急处理能力等。评价结果可作为后续是否继续合作的重要依据。

对于评价优秀的供应商，可给予优先合作、增加订单等奖励；对于评价较差的供应商，需进行约谈，要求其限期整改，如整改仍不达标，可终止合作关系。

八、人员职责

食堂管理部门：负责供应商的筛选、评估与管理，签订配送协议，监督配送方案的执行情况，处理配送过程中的重大问题。

食堂仓库管理人员：负责与供应商沟通下达配送订单，接收并验收配送的食材，办理入库手续，建立配送台账，及时反馈食材验收中发现的问题。

供应商：按照配送订单及协议要求，做好食材的备货、分拣、包装、运输等工作，确保食材按时、按质、按量送达，配合食堂做好验收及问题处理工作。

配送人员：负责食材的具体运输与交接工作，遵守配送人员管理要求，及时反馈运输过程中出现的问题。

九、监督与考核

食堂管理部门定期对食材配送管理工作进行监督检查，检查内容包括供应商资质合规性、食材质量状况、配送及时性、验收流程执行情况等，对发现的问题及时要求整改。

将食材配送管理纳入对供应商的考核体系，根据评价结果实施相应的

奖惩措施。同时，将食堂相关人员在食材配送交接、验收等环节的工作表现纳入其绩效考核，确保各项管理要求落到实处。

（四）食材验收管理

验收人员：食堂需指定专人负责食材验收工作，验收人员应具备相应的食品安全知识和技能。

验收标准

食材的数量、规格应与采购清单和送货单一致。

食材的质量应符合国家有关食品安全标准和采购要求，无腐败变质、异味、异物等现象。

食材的相关合格证明、绿色认证、卫生许可证、检验合格证、兽医检疫合格证明、农药残留检验报告等应齐全有效。

验收流程

验收人员对送达的食材进行逐一检查，包括外观、色泽、气味、口感等。

对于需要进行抽样检验的食材，按照规定的抽样方法进行抽样检验。

验收合格的食材方可入库或直接使用；验收不合格的食材，应拒绝接收，并及时通知供应商进行处理。

验收记录

建立食材验收记录台账，详细记录验收日期、食材名称、规格、数量、供应商名称、验收情况、不合格食材处理情况等信息。

验收记录需由验收人员和配送人员共同签字确认，保存期限不少于 2 年。

十三、应急预案保障措施

（一）应急方案制定

1. 食材供应中断预案

我公司已建立食材供应中断应急预案，明确应急流程、责任人、响应时限及替代方案。一旦发现食材供应中断，立即启动应急响应机制，由专人负责收集和反馈信息。指定专门的应急处理负责人，全面协调应急工作。要求在发现中断后的合理时间内做出初步响应，并在规定时间内解决问题。替代方案包括启用应急食材储备库，确保至少 3 天的食材供应；与本地其他供应商建立临时合作关系，保障食材的持续供应。预案紧密结合本项目食堂的实际情况，具有较强的可操作性。同时，定期组织针对食材供应中断的应急演练，并形成详细记录，根据演练结果持续优化预案内容。确保在实际发生食材供应中断情况时，能够迅速、有效地应对，保障食堂的正常供餐，为服务对象提供稳定的用餐保障。

食材供应替代方案

2. 运输异常应急预案

针对运输异常这一应急场景，我公司已建立专项应急预案。一旦现场人员发现运输异常情况，需立即上报给运输负责人。运输负责人需在接到上报后的 15 分钟内开始采取行动，评估异常情况的严重程度。

若运输车辆出现故障，立即启用备用运输车辆，将食材及时转运，确保食材运输的连续性，避免影响供餐服务。若遇到交通拥堵等不可抗力因素导致运输延误，会及时与采购人沟通，说明情况，并提供预计到达时间。同时，安排人员与道路管理部门沟通，寻求协助，以尽快恢复正常运输。

此预案紧密结合本项目实际，具备较强的可操作性。为确保预案的有效性，会定期组织应急演练并形成记录。根据演练结果持续优化预案内容，保障在运输异常等突发情况下能够迅速、有效地进行应对，维持食堂的正常供餐。

3. 食品安全突发事件预案

我公司已建立完善的食品安全突发事件应急预案，对可能出现的安全问题进行了全面覆盖，包括食品原材料验收、加工过程、成品储存等环节。该预案明确了应急流程、责任人、响应时限及替代方案，确保在发生食品安全突发事件时，能够迅速响应并采取有效措施。在接到食品安全突发事件报告后，立即启动应急响应，对涉事食品进行封存、溯源，保护现场证据。同时，组织专业人员对事件进行调查，确定事件性质和影响范围。指定专人负责食品安全突发事件的应急处理工作，确保责任落实到人。规定在规定时间内完成应急响应、调查处理、信息上报等工作。在食品安全突发事件影响正常供餐时，及时提供替代食品，确保供餐不受影响。预案内容结合本项目实际，确保具有可操作性。定期组织应急演练并形成记录，根据演练结果持续

优化预案内容，以提高应对食品安全突发事件的能力。

4. 人员突发缺岗预案

为有效应对食堂运营中人员突发缺岗情况，保障供餐服务不受影响，特制定本预案。本预案适用于食堂各类人员在运营过程中突发缺岗的应急场景。本食堂需为约 97 人提供用餐服务，工作日提供三餐，双休及节假日按需提供加班餐，预案充分结合此实际情况制定。

应急流程为：当出现人员突发缺岗情况，立即启动应急响应。食堂负责人在第一时间确认缺岗人员岗位及工作内容，评估对当前供餐服务的影响程度。若影响较小，在现有人员中进行临时调配，确保各项工作正常开展；若影响较大，立即启用备用人力。食堂负责人作为责任人，需在缺岗情况发生后 15 分钟内完成初步评估和调配安排。

响应时限要求在 30 分钟内完成临时调配或联系备用人力到岗。对于关键岗位如厨师或点心师缺岗，启用持有二级以上专业证书的备用人员；其他岗位缺岗，从配置的不少于 10%的机动人员中调配。同时，将定期组织应急演练，模拟人员突发缺岗场景，检验预案的有效性，并根据演练结果持续优化预案内容。

5. 设备故障应急预案

针对食堂设备故障，特制定以下应急预案：一是建立设备故障应急流程，明确责任人、响应时限及替代方案。责任人在接到故障通知后，需立即启动应急响应，响应时限要求在 15 分钟内响应，1 小时内到达现场处理。针对常见设备故障，如炉灶、蒸箱、冷藏设备等，均制定相应替代方案，以确保食堂供餐服务不受较大影响。炉灶故障时，启用备用炉灶或调整烹饪方式；

冷藏设备故障时，及时将食材转移至备用冷藏设备。

二是预案内容紧密结合食堂实际情况，确保具备可操作性。定期对设备进行检查和维护，降低故障发生概率。组织应急演练，让相关人员熟悉应急流程和操作方法。演练需形成记录，根据演练结果和实际故障处理情况，持续优化预案内容，以更好地应对设备故障突发事件，保障食堂的正常运营和供餐服务。

6. 应急演练与预案优化

为有效应对本项目运营中的各类突发情况，将定期组织应急演练，针对食材供应中断、运输异常、食品安全突发事件、人员突发缺岗、设备故障等场景开展模拟演练。每次演练均会形成详细记录，涵盖演练时间、场景、过程、问题及解决情况等。通过对这些记录和实际应急处理情况的评估分析，找出预案中存在的不足和可优化之处。结合项目实际运营和新出现的风险因素，对预案进行持续优化，确保应急流程、责任人、响应时限及替代方案的合理性和可操作性。

食品安全突发事件

演练场景	评估重点	优化方向
食材供应中断	备用供应商响应时间、补货速度	增加备用供应商数量、优化补货流程
运输异常	运输路线灵活性、应急配送能力	规划多条运输路线、提升应急配送能力
食品安全突发事件	应急响应速度、处理流程规范性	缩短响应时间、完善处理流程
人员突发缺岗	人员调配效率、替补人员技能水平	提高人员调配效率、加强替补人员培训
设备故障	维修响应时间、备用设备可用性	缩短维修响应时间、增加备用设备

（二）应急响应时效

1.15 分钟应急响应承诺

我公司承诺，在接到采购人应急通知后，将在 15 分钟内作出响应。为此，设置了 24 小时应急联络机制，并配备专用应急电话，确保信息传递的及时性和准确性。建立了快速决策流程，相关负责人能够迅速对现场问题进行分析和判断，制定解决方案，以实现问题的快速解决。明确了不同级别应急事件的响应标准和升级机制，根据事件的严重程度和影响范围，采取相应的处理措施。无论遇到何种应急情况，都将在 1 小时内到达位于沪太路 2518 号的服务现场进行处理，全力保障本项目食堂的正常运营和用餐人员的安全与权益。

2.1 小时到达现场处理

我公司承诺，在接到采购人应急通知后 15 分钟内响应，1 小时内到达位于沪太路 2518 号的现场进行处理。为确保应急响应及时，设置有 24 小时应急联络机制，并配备专用应急电话，无论何时接到通知，都能保证信息传递的及时性。同时，建立了快速决策流程，到达现场后能够迅速对问题进行判断和处理，快速解决问题。针对不同级别的应急事件，明确了响应标准和升级机制。一旦遇到超出初始响应能力的情况，能够及时启动升级机制，调配更多资源，保障应急处理工作高效、有序开展。通过这种全面且严谨的应急处理体系，能够最大程度降低应急事件对本项目造成的不利影响，确保服务的稳定性和连续性。

应急响应保障

3.24 小时应急联络机制

我公司建立了完善的 24 小时应急联络机制，配备专用应急电话，确保在接到采购人应急通知后，能够迅速响应并及时处理问题。在接到应急通知后 15 分钟内响应，确保信息准确传达至相关负责人和处理团队。1 小时内到达现场处理，携带必要的工具和物资，迅速展开应急处理工作。建立快速决策流程，现场处理人员拥有一定的决策权，能够根据实际情况快速做出决策，确保现场问题能得到快速解决。针对不同级别应急事件，明确响应标准和升级机制。低级别的应急事件由现场处理人员直接处理；中级别的应急事件及时汇报给上级负责人，共同制定处理方案；高级别的应急事件立即启动

应急预案，调集公司所有资源进行处理。

4. 快速决策流程保障

为确保应急事件发生时能快速解决现场问题，制定高效快速决策流程。接到采购人应急通知后，应急指挥中心立即启动决策机制，集合食材采购、运输、食品安全、人员管理等领域专业人员组成临时决策小组。小组成员具备丰富专业知识和实践经验，能从不同角度对事件进行分析和判断。

决策小组在 15 分钟内通过线上或线下会议，对事件进行全面评估，分析性质、严重程度和可能产生的影响，依据预先制定的应急响应标准判断事件级别，确定应对策略。对于简单应急事件，当场决策并下达指令给相关执行部门，确保 1 小时内到达现场处理；对于复杂应急事件，30 分钟内制定初步应对方案，并根据事件发展及时调整。同时明确不同级别应急事件的升级机制，超出小组处理能力时，立即向上级主管部门汇报，请求支持和协调。

决策过程中，充分利用信息化手段，实时共享事件信息和处理进展，确保各方沟通顺畅。建立决策记录制度，详细记录每次决策过程，以便事后评估和总结经验教训，持续优化快速决策流程，提高应急处理能力。

事件类型	决策时间	到达现场时间	应对方式
简单应急事件	当场决策	1 小时内	按指令处理
复杂应急事件	30 分钟内制定初步方案	根据情况确定	及时调整方案

5. 应急事件响应升级机制

为确保在应急事件发生时能够迅速、有效地进行处理，建立了完善的应急事件响应升级机制。对于一般应急事件，在接到采购人应急通知后 15 分

钟内响应，1 小时内到达现场处理。若在处理过程中发现事件超出预期的复杂程度或影响范围，且在既定的应急流程和替代方案下无法有效解决，将立即启动响应升级机制。

不同级别的应急事件有明确的响应标准。对于食材供应中断、运输异常、食品安全突发事件、人员突发缺岗、设备故障等各类应急场景，根据事件的严重程度、影响范围和潜在危害等因素进行分级。具体如下表所示：

事件级别	具体事件	响应措施
轻微	部分食材供应短暂延迟	通过内部调配和与供应商沟通解决
中度	运输车辆故障导致部分食材运输受阻	启用备用运输车辆和替代供应方案
严重	重大食品安全事故	全面启动应急预案并及时上报相关部门

一旦判定应急事件需要升级响应，将迅速扩大应急处理团队的规模和层级，增加相关专业人员参与处理。同时，快速协调更多的资源，包括人力、物力和财力等，投入到应急处理工作中。在升级响应过程中，严格把控响应时限，确保每一个环节都能在规定时间内完成，以尽快控制事件的发展态势，降低对食堂运营和用餐服务的影响。

（三）应急设施设备

1. 应急食材储备库配置

我公司将配备应急食材储备库，以保障突发情况下至少 3 天的食材供应。储备库食材涵盖米、面、食用油等各类当季新鲜菜品，且均经过正规检验合格。其中，肉制品为定点采购并具备相关证照，蔬菜从正规市场购入，主食、辅料等从正规厂商或商场购入，同时提供产品品牌和采购点相关证照，杜绝使用三无等不合格产品。此外，在满足项目要求的情况下，储备库优先储备环保产品（如工作服、车辆、塑料制品）、绿色产品（如洗洁精、消毒剂等清洁用品、打包盒等）等，且产品具备相关认证证书。储备库将严格按照国家相关法规进行管理，确保食材的质量和安全。同时，会定期对储备食材进行检查和更新，保证食材的新鲜度和可用性。

应急食材储备库

2. 备用运输车辆与冷藏设备

为保障食材运输的连续性，我公司将配备备用运输车辆和冷藏设备。备用运输车辆可在主运输车辆出现故障或运输异常时及时投入使用，确保食材按时送达。冷藏设备能够在运输过程中保持食材的新鲜度和品质，防止食材变质。同时，建立应急物资储备清单，定期对备用运输车辆和冷藏设备进行检查和维护，确保其在应急情况下能够正常运行。

应急物资储备清单

设备名称	用途	保障措施
备用运输车辆	主运输车辆故障或运输异常时投入使用，确保食材按时送达	定期检查和维护，建立应急物资储备清单
冷藏设备	运输过程中保持食材新鲜度和品质，防止食材变质	定期检查和维护，确保制冷效果

运输保障

定期维护

确保设备应急可用

冷藏保鲜

保持食材新鲜防变质

备用运输

车辆故障时及时替换

3. 便携式食品安全检测设备

为保障本项目食品安全，我公司将配备便携式食品安全检测设备，可快速筛查食品中的有害物质、微生物等，确保食品安全。该设备能在短时间内得出检测结果，以便及时采取措施，保障用餐人员的健康。在应急情况下，可对食材进行现场检测，避免问题食品进入食堂。同时，定期对设备进行校准和维护，确保其准确性和可靠性。

设备名称	检测项目	检测时间	维护周期
便携式农药残留检测仪	有机磷、氨基甲酸酯类农药残留	10-15 分钟	每月一次
便携式微生物快速检测仪	菌落总数、大肠杆菌等微生物	2-3 小时	每季度一次
便携式重金属检测仪	铅、汞、镉等重金属	20-30 分钟	每两个月一次

4. 应急物资储备清单管理

为确保在各类应急场景下能够迅速响应并保障食堂的正常运营，建立

了完善的应急物资储备清单管理制度。配备应急食材储备库，确保突发情况下至少 3 天的食材供应。食材涵盖米、面、食用油、当季新鲜蔬菜、肉制品等各类食堂所需物资，且均从正规渠道采购，符合国家相关法规和项目绿色采购要求。设置备用运输车辆和冷藏设备，保障食材运输连续性。车辆定期进行维护保养，冷藏设备保持正常运行状态。配备便携式检测设备，可快速筛查食品安全问题，确保食品安全。

备用运输车辆

同时，建立应急物资储备清单，详细记录各类物资的相关信息，具体如下：

1）物资名称、规格、数量、储存位置；

2）采购日期、保质期等信息。

定期对清单进行检查和更新，对临近保质期或损坏的物资及时进行更换和补充，确保物资的有效性和可用性。通过严格的应急物资储备清单管理，提高应对突发事件的能力，保障食堂供餐服务的稳定性和安全性。

（四）服务网点与人员保障

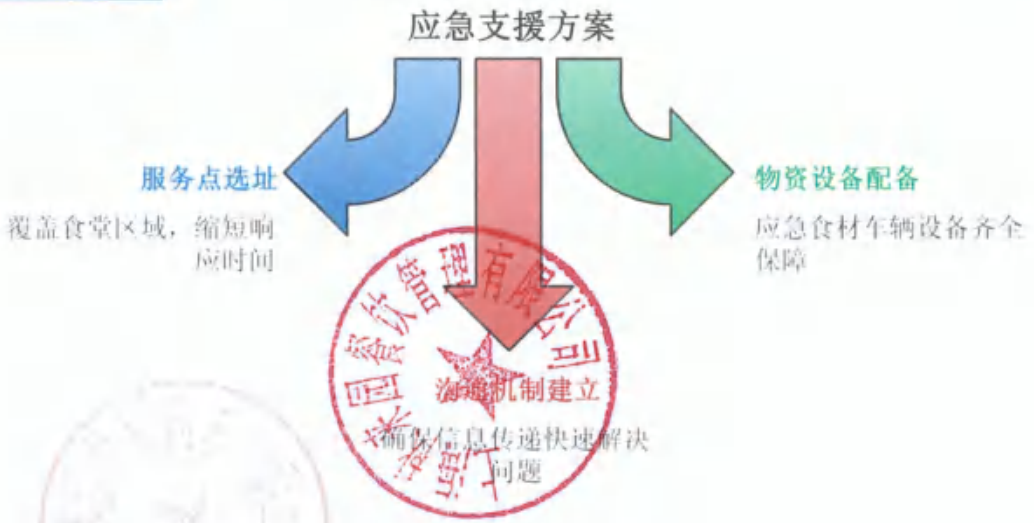
1. 服务支持点设立规划

为确保在应急情况下能对本项目食堂提供快速支援，将在服务区域周边设立 2 个以上服务支持点。这些服务支持点的选址经过充分考量，能够覆盖食堂服务范围，缩短响应时间。

1）物资设备配备：各服务支持点配备齐全的应急物资和设备，包括应急食材、备用运输车辆、冷藏设备等，以保障在各类应急场景下能迅速调配资源，维持食堂的正常运营。

应急食材

2）沟通机制建立：服务支持点与食堂之间建立了高效的沟通机制，确保信息及时传递，问题能够得到快速解决。



2. 机动人员应急配置

为保障本项目食堂运营的稳定性，在人员配置方面，将配置不少于 10% 的机动人员作为应急备用人力。所有应急人员均持证上岗，厨师或点心师持二级以上专业证书，中高级烹饪人员具备技术等级证书。人员通过政治审核，无刑事犯罪记录，且取得餐饮从业《健康证》，每年按时体检，以确保人员素质符合食堂服务要求。

为确保应急人员具备应对各类突发情况的能力，定期组织应急人员接受专业培训和演练。培训内容丰富全面，涵盖食材供应中断、运输异常、食品安全突发事件、人员突发缺岗、设备故障等各类应急场景的处理方法。同时，建立与本地供应商、配送企业的应急联动机制，以便在需要时能够迅速调配人力和物资，保障食堂运营不受太大影响。

应急培训和演练

在服务区域周边设立 2 个以上服务支持点，确保在应急情况下能够对食堂进行快速支援。当出现人员突发缺岗等情况时，机动人员能够迅速响应，及时补充到相应岗位，保障食堂的正常运营和供餐服务的质量，满足约 97 人的用餐需求，让服务对象能够按时享受到优质的餐饮服务。

3. 应急人员持证上岗培训

应急人员均已按国家规定持证上岗，厨师或点心师持二级以上专业证书，中高级以上烹饪人员具备技术等级证书。为确保应急人员能在各类应急场景中高效应对，定期组织相关培训和演练。培训内容结合食堂运营管理实际，涵盖食材供应中断、运输异常、食品安全突发事件、人员突发缺岗、设备故障等应急场景处理流程和应对措施。培训形式多样，有理论讲解、案例分析、现场实操等，以此提升应急人员专业技能和应急处置能力。

应急人员培训和演练

同时，应急人员严格遵守餐饮服务规范和条例，取得餐饮从业《健康证》，每年按时体检，确保个人健康状况符合岗位要求。以下是应急人员相关资质及培训情况：

人员类型	资质要求	培训内容
厨师或点心师	二级以上专业证书	食材供应中断、运输异常等应急场景处理
中高级烹饪人员	技术等级证书	食品安全突发事件、人员缺岗等应对措施

通过持续培训和严格管理，保证应急人员队伍具备良好专业素养和应急响应能力，为食堂稳定运营提供有力保障。

4. 本地供应商应急联动机制

我公司已建立与本地供应商的应急联动机制，可在应急情况下快速响应。与本地供应商签订应急供应协议，明确双方权利和义务，确保在食材供应中断、运输异常等紧急情况时，能及时调配资源，保障食材稳定供应。为应对可能出现的紧急状况，定期与本地供应商沟通协调，详细了解其库存情况和供应能力，共同制定应急预案和应对措施。建立应急物资储备清单，与本地供应商协商储备一定数量的常用食材和物资，确保突发情况下能满足食堂基本需求。与本地供应商建立信息共享平台，及时掌握市场动态和供应情况，以便在紧急情况下做出快速决策，为服务对象提供稳定、安全的供餐服务。

信息共享平台

（五）企业应急能力支撑

1. 总部应急管理体系支持

我公司依托总部应急管理体系，可提供统一调度和资源支持。该体系针对各类应急场景制定预案，覆盖食材供应中断、运输异常、食品安全突发事件、人员突发缺岗、设备故障等。每项预案明确应急流程、责任人、响应时限及替代方案，结合项目实际，可操作性强。总部定期组织应急演练并记录，持续优化预案。

应急响应方面，总部设 24 小时应急联络机制，配专用应急电话，15 分钟内响应，1 小时内到达现场处理。建立快速决策流程，明确不同级别应急事件响应标准和升级机制。此外，总部有应急食材储备库，保障 3 天食材供应，设备用运输车辆和冷藏设备，配便携式检测设备，建立应急物资储备清单并定期更新。

服务网点与人员保障上，在服务区域周边设多个服务支持点，配置机动人员作应急备用人力，应急人员持证上岗，定期培训演练。还建立与本地供应商、配送企业的应急联动机制。

2. 同类项目应急处理案例

在过往的食堂运营项目里，成功应对了食材供应中断、食品安全突发事件等应急状况。在一次食材供应中断事件中，第一时间启动应急预案，迅速与本地供应商取得联系，在短时间内就恢复了食材供应，有效保障了食堂的正常运营，避免了因食材短缺而导致的供餐问题。

在食品安全突发事件中，立即封存问题食材，防止问题进一步扩散。同时，对相关人员进行全面检查和及时治疗，确保他们的健康安全。积极配合

相关部门展开调查，及时公布处理结果，消除了用餐人员的顾虑，维护了食堂的良好形象。

这些案例具体如下：

1）食材供应中断时，快速响应，联系本地供应商恢复供应；

2）食品安全事件中，封存食材、检查治疗人员、配合调查并公布结果。体现了在应急处理方面的能力和经验，可有效应对各类突发情况，保障食堂的正常运营和用餐人员的安全。

3. 多方资源快速协调能力

我公司具备快速协调多方资源的能力，可在应急情况下迅速调配临时人力、运输、仓储等资源，确保本项目食堂运营的稳定性和连续性。在人力方面，与专业的人力资源机构建立了长期合作关系。当出现人员突发缺岗情况时，能凭借合作关系快速筛选并补充合格的临时人力，这些人员均经过专业培训，熟悉食堂运营流程，可迅速投入工作，确保食堂运营不受影响。

2）在运输资源上，与多家运输企业达成了应急合作协议。若遇到运输异常，如车辆故障、交通堵塞等情况，可及时调用备用运输车辆，这些车辆均配备专业的运输设备，能保证食材在运输过程中的安全和新鲜度，保障食材运输的连续性。

3）对于仓储资源，与周边的仓储企业保持密切沟通。在食材供应中断等情况下，能够根据实际需求快速租赁到合适的仓库，用于应急食材储备。这些仓库具备完善的仓储条件，可确保食材的质量和安全。

应急食材储备仓库

4. 应急管理体系认证情况

我公司具备已通过 ISO22301 认证的应急管理体系，能为大场镇社会事务受理服务中心食堂委托运营管理项目提供可靠的应急保障。该认证体现了在应急准备、响应和恢复等方面具备专业能力和规范流程。

应急准备

①在应急准备方面，针对本项目可能出现的各类突发情况，如食材供应中断、运输异常、食品安全突发事件等，制定了详细的应急预案和应对措施。

②在应急响应阶段，能够迅速启动应急机制，调配资源，确保在面对各类应急场景时，能够迅速、有效地采取应对措施，保障食堂的正常运营。

③在应急恢复环节，有完善的恢复计划和流程，确保供餐服务的稳定，将突发事件对食堂运营和供餐服务的影响降到最低。

（六）应急保障措施

一、方案目标

本方案聚焦食堂食材验收环节，通过明确验收标准、规范验收流程、强化责任落实，确保进入食堂的食材符合质量安全要求，杜绝不合格食材流入，为食堂供餐安全筑牢第一道防线，同时与食材配送管理、仓储管理紧密衔接，形成闭环管理体系。

二、适用范围

本方案适用于大场镇社会事务受理服务中心食堂所有入库食材的验收工作，涵盖通过供应商配送的米、面、食用油、调味品、肉类、水产品类、蔬菜、水果、酸奶等各类食材，也包括其他途径进入食堂的食材。

三、验收基本要求

及时性：食材送达后，食堂仓库管理人员需在 30 分钟内启动验收工作，避免食材长时间放置导致质量变化，尤其是冷冻、冷藏及易腐食材，需优先进行验收。

规范性：验收人员需严格按照本方案规定的流程和标准开展工作，不得简化流程、降低标准，确保验收过程公平、公正、公开。

专业性：验收人员应具备基本的食材质量鉴别能力，熟悉各类食材的特性及验收要点，必要时可借助简单的检测工具（如农药残留快速检测卡等）辅助验收。

双人验收制：对于批量较大、价值较高或重点管控的食材（如肉类、食用油等），实行双人验收制度，由食堂仓库管理人员与食堂负责人或其指定人员共同参与验收，确保验收结果的准确性。

四、验收准备工作

资料核对准备：验收人员需提前准备好对应的配送订单、供应商资质文

件（复印件）、食材合格证明等资料，确保资料齐全，以便在验收时快速核对。

工具准备：配备必要的验收工具，如电子秤（精确到克）、温度计（用于检测冷冻、冷藏食材温度）、手电筒（用于查看食材内部状况）、农药残留快速检测设备、记录表格、笔等，并确保工具在有效期内且功能正常。

场地准备：在食堂指定的验收区域进行验收工作，该区域需保持清洁、干燥，远离污染源，配备必要的清洗设施，如验收过程中需对食材进行简单清洗检查，需确保用水安全。

五、验收流程与标准

（一）资料验收

验收人员首先核对配送人员提供的配送清单，确认其与食堂之前下达的订单在食材名称、规格、数量、送达时间等方面是否一致，如有不符，需立即向配送人员核实。

检查供应商提供的食材合格证明文件，包括但不限于农药残留检验报告、兽医检疫合格证明、食品出厂检验合格证、绿色产品认证证书等，确认文件真实有效、与所配送食材相符，且在有效期内。对于需持续提供证明的食材（如每日配送的蔬菜），需核对当次配送对应的证明文件。

（二）数量验收

称重类食材：对于以重量计价的食材（如肉类、蔬菜、水果等），使用经校准的电子秤进行称重，称重时需扣除包装重量（如必要），确保实际重量与配送清单标注重量的误差在允许范围内（一般不超过 ±2%）。

计数类食材：对于以数量计价的食材（如调味品瓶、盒装酸奶等），通过逐一清点的方式确认实际数量与配送清单是否一致，确保无少送、多送情况。

包装类食材：对于按包装规格配送的食材（如袋装米、面等），检查包装数量是否与配送清单相符，同时查看每包的净含量是否符合标注要求。

（三）质量验收

1. 蔬菜类

新鲜度：叶片挺拔、无蔫萎、无发黄，根茎类蔬菜表皮光滑、无损伤，果实类蔬菜成熟适度、无腐烂斑点。

清洁度：表面无明显泥土、杂质，无农药残留异味（可通过简单嗅觉判断）。

完整性：无虫蛀、无机械损伤，无畸形、变质现象。

2. 肉类

外观：色泽鲜红（猪肉）、暗红色（牛肉）或粉红色（羊肉），有光泽，脂肪分布均匀，无淤血、无霉斑。

气味：无异味、无腥臭味，具有正常的肉香味。

质感：用手指按压后能迅速回弹，肉质紧密、有弹性，无黏腻感。

检疫证明：必须提供有效的兽医检疫合格证明，确认肉类来自合法渠道，无疫病风险。

3. 水产品类

鲜活水产品：虾、蟹等应活动自如，反应敏捷；鱼类应体型完整，鳃丝鲜红，鳞片完整有光泽，眼睛明亮、突出，对外界刺激有反应。

冰鲜水产品：肉质紧实，无异味，体表无解冻后的黏腻感，冰层均匀，无过多碎冰。

包装水产品：包装完好，无破损、泄漏，标识清晰，符合食品卫生要求。

4. 米、面、食用油类

米、面：包装完好，无受潮、结块现象，无虫蛀、无异味，色泽正常（米

呈白色或淡黄色，面呈白色）。

食用油：包装完好，无渗漏，油质清澈、无沉淀、无浑浊，色泽符合对应品种食用油的正常标准（如花生油呈淡黄色至橙黄色），无哈喇味等异味。

5. 调味品类

包装：包装完好，无破损、胀气现象，瓶盖密封紧密。

标识：生产日期、保质期、成分表、生产厂家等信息清晰完整，在保质期内。

质量：粉末状调味品无结块，液态调味品无浑浊、沉淀，无异味。

6. 水果类

新鲜度：果实饱满、有光泽，无皱缩、无软烂，果蒂新鲜。

完整性：无损伤、无虫眼、无腐烂，成熟度适中。

气味：具有该品种水果特有的香味，无异味。

7. 酸奶等乳制品类

包装：包装完好，无鼓包、破损现象，标识清晰，注明生产日期、保质期、储存条件等。

状态：质地均匀，无分层、无沉淀、无异味，在规定的储存温度下配送（冷藏 0-4℃）。

（四）包装与标识验收

食材包装需符合食品卫生要求，无破损、污染、变形等情况，包装材料无毒、无害。

包装上的标识需清晰完整，注明食材名称、规格、生产日期（或批号）、保质期、供应商名称、地址、联系方式等信息，与实际食材相符。

对于预包装食品，需检查其标签是否符合《预包装食品标签通则》的要求，无虚假标注、误导性信息。

（五）温度验收

冷冻食材送达时，需用温度计测量其中心温度，确保不高于 －18℃，且食材无解冻迹象（如表面无霜融、无变软）。

冷藏食材送达时，测量其温度，需控制在 0-4℃范围内，确保在运输过程中温度符合要求。

验收人员需核对供应商提供的运输温度记录，确认与实际测量温度一致，记录完整、规范。

六、验收结果处理

（一）合格食材处理

验收合格的食材，验收人员需在配送清单上签字确认，注明验收日期和时间，并按照食材仓储管理方案的要求及时办理入库手续，将食材分类存放至对应的存储区域。同时，将验收相关资料（配送清单、合格证明等）整理后交专人归档。

（二）不合格食材处理

当场确认：对于验收不合格的食材，验收人员需当场向配送人员指出具体问题，如数量不符、质量超标、包装破损等，并在配送清单上注明不合格情况，由双方签字确认。

分级处理：

对于轻微不合格且不影响食品安全的食材（如少量蔬菜有轻微黄叶），经与供应商沟通并获得食堂负责人批准后，可酌情接收并要求供应商在下一次配送时进行补偿或调整，同时做好记录。

对于严重不合格的食材（如肉类变质、蔬菜腐烂、食材过期等），坚决予以拒收，不得入库。验收人员需填写《食材验收不合格记录表》，详细记录不合格食材的名称、数量、问题描述、供应商名称、处理意见等，并由双

方签字确认。

退换货与追溯：拒收的食材需由供应商在 2 小时内带回，避免在食堂区域存放。食堂需及时将不合格情况通知供应商负责人，要求其按照配送协议进行退换货或承担相应的违约责任。同时，将《食材验收不合格记录表》及相关资料归档，作为对供应商评价和后续合作的依据。若不合格食材可能存在食品安全风险，需及时向食堂管理部门汇报，并视情况采取进一步的追溯措施，如要求供应商提供同批次食材的相关检测报告等。

七、验收记录与归档

记录要求：每次验收工作完成后，验收人员需及时填写《食材验收记录表》，内容包括验收日期、供应商名称、食材名称、规格、数量、验收结果（合格 / 不合格及具体情况）、验收人员、配送人员签字等信息，确保记录真实、准确、完整。

归档管理：每周将《食材验收记录表》《食材验收不合格记录表》、配送清单、合格证明文件等相关资料整理成册，交由食堂档案管理人员统一归档保存，保存期限不少于 6 个月，以便后续追溯和查阅。

八、人员职责

验收人员（食堂仓库管理人员）：负责食材验收的具体实施工作，包括资料核对、数量清点、质量检查、温度测量等，如实记录验收结果，及时处理验收过程中发现的问题，办理合格食材的入库手续。

食堂负责人：对食材验收工作进行监督指导，审核验收记录，审批轻微不合格食材的接收申请，协调处理验收过程中的重大问题（如严重不合格食材的处理、与供应商的纠纷等）。

配送人员：配合验收人员的工作，提供必要的资料和信息，对验收不合格的食材进行确认，按照要求带回拒收食材并及时反馈给供应商。

九、监督与考核

日常监督：食堂负责人每日对食材验收工作进行抽查，检查验收流程的执行情况、验收记录的完整性、不合格食材的处理情况等，发现问题及时纠正。

定期检查：食堂管理部门每月对食材验收管理工作进行一次全面检查，查看验收资料的归档情况、验收标准的执行情况等，评估验收工作的有效性。

考核机制：将食材验收工作纳入验收人员的绩效考核体系，对于严格执行验收标准、及时发现并处理不合格食材的人员给予奖励；对于验收工作不到位、漏检或误判导致不合格食材入库的人员，视情节轻重给予相应的处罚。

十四、食品安全措施等

（一）食材采购环节食品安全措施

一、供应商全周期管理

（一）准入审核升级

除基础资质文件外，要求供应商提供近 6 个月内的食材抽检报告（由具备 CMA 资质的检测机构出具），涵盖农药残留、重金属、微生物等关键指标。对肉类供应商，额外核查其屠宰场的《生猪定点屠宰证》《动物防疫条件合格证》；对水产供应商，需提供养殖基地的水质检测报告。

开展实地考察，考察组由食堂管理部门、食品安全监督小组成员组成，考察内容包括供应商的食材存储仓库（查看温湿度记录、分区情况）、加工车间（卫生状况、设备消毒记录）、质量追溯系统（能否追踪食材来源及流向），考察合格后签订《食品安全责任承诺书》，明确供应商在食材质量、溯源、应急配合等方面的具体责任。

（二）动态评估机制

季度评估时增加 “问题整改率” 指标，对前期出现过食材质量问题的供应商，重点核查其整改措施的落实情况。评估采用百分制，从食材合格率（40 分）、证明文件完整性（20 分）、运输合规性（20 分）、整改及时性（20 分）四方面打分，80 分及以上为合格，低于 60 分直接终止合作，60-79 分给予 1 个月整改期，整改后仍不达标则终止合作。

建立供应商 “黑名单”，对提供假冒伪劣食材、伪造证明文件或连续两次评估不合格的供应商，录入黑名单且 3 年内不得参与食堂食材供应。

二、食材采购精准管控

（一）采购清单规范

每周制定采购清单时，标注每种食材的 “安全关键项”：如绿叶菜需

标注“农药残留≤0.05mg/kg”（符合 GB 2763 标准），猪肉需标注“瘦肉精（克伦特罗等）不得检出”，食用油需标注“酸价≤3mg/g、过氧化值≤0.25g/100g”（符合 GB 2716 标准）。

对进口食材，清单需注明“入境货物检验检疫证明编号”，并要求供应商在送货时同步提供该证明的原件复印件（加盖供应商公章），且确保编号可在海关总署相关平台查询验证。

（二）禁止采购情形明确

除常规禁止品类外，补充禁止采购“临期临界食材”：距保质期不足 1/3 保质期时长的预包装食材（如保质期 6 个月的调味品，剩余不足 2 个月禁止采购）；鲜活食材中，禁止采购存活状态异常的水产（如游动迟缓的虾蟹）、有破损或异味的禽蛋。

不得从流动摊贩、未取得相关许可的小作坊采购食材，采购渠道需在食堂管理部门备案，若需更换采购渠道，需提前 3 个工作日提交申请并附新渠道的资质文件，审核通过后方可采购。

三、采购流程合规保障

（一）采购订单管理

采购订单需包含“食品安全特别条款”，明确“若食材验收不合格，供应商需在 2 小时内响应，4 小时内完成退换货，否则按该批次食材金额的 20% 支付违约金”。订单需经食堂负责人审核签字后下达，电子版订单同步上传至食堂食品安全管理系统存档。

对批量采购的食材（如每月采购的大米、面粉），实行“留样约定”，要求供应商在送货时附带 500g 同批次食材样品，由食堂存储在 0-4℃冷藏柜中，留样时间不少于 48 小时，与食堂自制留样共同管理。

（二）采购验收衔接

采购人员与验收人员建立“信息交接单”制度，交接单注明采购食材的名称、数量、供应商、约定的质量标准及需重点验收的项目（如“本次采购的菠菜需重点检测农药残留”），验收人员验收后在交接单上填写验收结果，双方签字确认，确保采购与验收环节信息闭环。

若验收时发现食材与采购约定不符，采购人员需在 1 小时内与供应商沟通，同时将情况记录在《采购异常登记表》中，详细注明异常食材名称、问题描述、沟通结果及处理措施，该表每周由食堂管理部门审核。

四、采购风险应急防控

建立“备用供应商库”，每种品类食材至少储备 2 家备用供应商，定期（每半年）与备用供应商进行沟通，确认其供货能力及当前资质状态。当主供应商出现无法供货、食材质量持续异常等情况时，可在 2 小时内启动备用供应商，确保采购不受阻。

针对突发食品安全预警（如某类食材被通报存在质量问题），食堂管理部门需在接到预警后 1 小时内通知采购人员暂停相关食材采购，同时核查已采购的该类食材库存，对库存食材进行加急检测，检测合格后方可使用，不合格则按不合格食材处理流程处置。

（二）食材配送环节食品安全措施

一、运输工具全维度管控

（一）分级配置与性能要求

冷冻运输车辆：除双温区制冷系统外，需配备温度远程监控模块，实时将车厢温度传输至食堂食品安全管理系统及供应商监控平台，当温度连续 5 分钟超出 －18℃±1℃范围时，系统自动向双方负责人发送预警短信。车厢内部加装防滑不锈钢底板，四角设置防撞橡胶条，避免食材装载时因碰撞导致包装破损。每辆车需配备 2 套备用制冷机组，确保主机组故障时能在 10 分钟内切换至备用机组。

冷藏运输车辆：分区隔板采用食品级 PP 材质，高度与车厢持平，隔板间距可根据食材包装尺寸调节，最小间距不小于 15cm。车厢顶部安装紫外线消毒灯，每次配送完成后开启 30 分钟进行消毒，消毒记录需同步上传至管理系统。车辆需配备 GPS 定位系统，定位精度不低于 10 米，便于实时追踪行驶轨迹。

常温运输车辆：防潮垫板厚度不小于 5cm，具有防渗漏功能，垫板与车厢底部之间预留 5cm 通风间隙。车厢两侧安装可调节通风窗，通风窗面积不小于车厢侧面积的 1/5，确保空气流通。防晒窗帘采用双层隔热材质，遮挡率不低于 95%，防雨篷布需经过防水测试，在暴雨天气下 2 小时内无渗漏。

（二）日常维护与校验

每日检查：配送人员发车前需填写《运输车辆每日检查表》，检查内容包括制冷设备运行状态、温度记录仪准确性、车厢内清洁度、通风系统等，发现问题立即报修，维修合格并经食堂管理人员确认后方可使用。

月度校准：第三方机构除校准温控设备外，需对温度远程监控模块进行

校验，通过模拟不同温度环境，确保数据传输误差不超过 ±0.5℃。校准合格后在设备上张贴校准合格标识，注明校准日期和下次校准时间。

季度检修：对车辆制冷系统、电路、轮胎等进行全面检修，冷冻车重点检查制冷管道密封性，冷藏车检查分区隔板牢固性，常温车检查通风窗和防雨篷布完好性，检修报告需由食堂管理部门存档。

二、食材装载精细化规范

（一）装载前准备

车厢预处理：除预冷要求外，需用食品级消毒喷雾对车厢内部进行消毒，消毒后通风 15 分钟。对曾运输过肉类、水产品的车厢，需用专用清洁剂擦拭干净，再进行消毒，避免残留异味和污染物。

食材核对：装载前配送人员需对照配送清单，逐一核对食材名称、批次、数量，确保与采购订单一致。对有特殊存储要求的食材（如需避光的调味品），检查包装是否符合要求，不符合的更换专用包装。

（二）装载操作规范

堆叠要求：预包装食材堆叠时，底层需放置木质托盘，托盘高度不小于 10cm，堆叠层数根据包装承重确定，最大层数不超过 8 层。肉类、水产品的密封保鲜盒需正立放置，盒与盒之间预留 2cm 间隙，避免挤压变形。

隔离防护：生食材与熟食材之间需用不透水的隔离膜分隔，隔离膜高度超出食材堆叠高度 20cm。有强烈气味的食材（如洋葱、大蒜）需单独放置在密封箱内，密封箱上标注 “异味食材”，与其他食材保持 30cm 以上距离。

装载记录：装载完成后除拍摄照片外，需录制 360 度视频，视频时长不少于 30 秒，清晰展示食材摆放、分区及车厢内环境，与照片一同上传至管理系统，由食堂仓库管理人员提前查看，确认无误后通知配送人员发车。

三、配送人员专业化管理

（一）资质与培训深化

资质要求：配送人员除健康证明和考核合格证书外，需持有食品运输从业人员培训合格证书，该证书每两年复核一次。每年进行一次全面体检，体检项目增加甲肝、戊肝等消化道传染病检测，体检报告提交食堂管理部门备案。

培训内容升级：每季度专项培训增加食材特性知识培训，如不同食材的最佳运输温度、保鲜方法等；实操测试增加 “温控设备应急操作” “食材快速转移” 等项目，测试成绩需达到 90 分以上为合格，不合格者需参加为期 3 天的强化培训。

（二）行为规范

个人卫生：配送人员需统一穿着具有抗菌功能的工作服，工作服每日更换清洗，工作帽需完全遮盖头发，口罩每 4 小时更换一次。配送过程中不得接触食材表面，如需搬运需佩戴一次性手套，手套每接触一种食材更换一次。

运输途中行为：除规定停靠点外，运输途中不得随意停车，确需停车的需选择安全、卫生的地点，且车辆不得离开配送人员视线。车内禁止携带与配送无关的物品，尤其是有毒有害、有异味的物品。

四、配送过程全链条追溯

（一）实时监控

温度记录：温度自动记录仪除每 10 分钟记录一次温度外，需在每次开关车厢门时自动记录温度变化，形成温度变化曲线，便于追溯。配送人员每小时需手动记录一次温度，与自动记录仪数据核对，确保一致。

异常反馈：运输途中遇任何异常情况（如道路拥堵、天气突变等），需

立即向食堂仓库管理人员和供应商负责人反馈，说明情况及预计影响，共同协商应对措施。若预计延误超过 1 小时，需每 30 分钟反馈一次进展。

（二）追溯信息完善

配送全程记录表：增加 “食材状态检查记录” 栏，配送人员每 2 小时检查一次食材包装及状态，记录是否有破损、渗漏等情况。记录表需详细填写车辆信息、驾驶员信息、食材明细等，到货后由验收人员签字确认，作为追溯依据。

信息存档：配送相关的温度记录、照片视频、记录表等信息需至少保存 1 年，可通过管理系统随时查询。每季度对追溯信息进行抽查，确保信息完整、准确。

五、异常情况应急处置优化

（一）温度异常升级处理

轻微异常：若温度超出规定范围但未超过 30 分钟，且食材未出现解冻、变软等情况，抵达后除质量检测外，需将该批次食材单独存放，优先使用，使用前再次检查质量。

严重异常：若温度超出规定范围超过 30 分钟，或食材出现明显质量变化，配送人员需立即停止配送，将车辆停靠在阴凉通风处，启动备用制冷装置，同时通知食堂和供应商，由双方共同决定食材处理方案，若判定为不合格，需立即销毁并拍照记录。

（二）食材泄漏应急处理

少量泄漏：除用备用密封袋包裹和消毒外，需对未泄漏的同批次食材进行表面消毒，用蘸有 75% 酒精的抹布擦拭包装表面，验收时需增加微生物快速检测项目。

大量泄漏：立即将未受污染的食材转移至备用容器，对污染食材进行隔

离存放，同时对车厢进行彻底消毒，消毒后需经食堂管理人员检查确认方可继续配送。泄漏情况需详细记录在《配送异常记录表》中，作为供应商评估依据。

（三）交通事故应急处理

轻微事故：若车辆可正常行驶，配送人员需先检查食材状态，确认无影响后尽快完成配送，到达后向食堂说明情况；若食材有受损，按食材泄漏处理流程处置。

严重事故：立即拨打急救电话和供应商应急电话，同时保护好食材，防止二次污染。供应商需立即调配备用车辆和人员前往事故地点，转移食材继续配送，确保食材按时送达。

（三）食材验收环节食品安全措施

一、验收前全要素准备

（一）资料核验筹备

验收人员需提前 1 小时在食堂食品安全管理系统中调取对应批次食材的采购订单、供应商资质文件（含当季抽检报告）、食材合格证明等电子资料，打印形成《验收资料核对清单》，清单标注 “必核项”（如检疫证明编号、检测报告结论）和 “抽查项”（如供应商仓储记录）。

对进口食材，需单独准备《进口食材核验表》，列明 “入境货物检验检疫证明”“中文标签合规性”“原产国资质” 等 8 项核验要点，提前与海关信息查询平台对接，确保能现场验证证明文件真伪。

（二）场地与工具配置

验收区按 “三区五线” 规范布局：待验区、合格区、不合格区用 30cm 宽彩色标线分隔，地面铺设防滑耐磨地砖，墙面安装防溅板（高度 1.8 米），各区配备独立的洗手消毒池（含洗手液、干手器）。不合格区需设置带锁低温存储柜（0-4℃），用于临时存放待处理的易腐不合格食材。

工具实行 “专人专管” 制度：每套验收工具（含电子秤、温度计、农药残留检测仪等）标注唯一编号，建立《工具使用台账》，记录每次使用时间、操作人员、校准情况。快速检测工具需配备专用耗材盒，标注耗材有效期，确保检测时耗材在保质期内。

二、分级验收标准与流程

（一）高风险食材（A 级）验收

肉类验收：需同时核对 “两证两章”（检疫合格证明、肉品品质检验证明，检疫验讫章、肉品品质检验章），且证明日期与到货日期间隔不超过 24 小时。感官检查需观察肌肉切面：猪肉呈淡红色有光泽，牛肉呈暗红色

有弹性，指压凹陷 10 秒内恢复；脂肪部分猪肉为白色或淡粉色，牛肉为淡黄色，无异味、无霉斑。每批次随机抽取 2 份样品（每份 50g），用瘦肉精快速检测卡检测，10 分钟内读取结果，阴性方可通过。

水产验收：鲜活水产需观察活动状态（鱼体完整、游动有力，虾蟹附肢齐全、反应敏捷），冰鲜水产需检查冰层（厚度均匀不超过 1cm，无血水渗出）。甲醛检测需取 5g 样品匀浆，加入检测试剂后 3 分钟内观察，若呈无色为合格，浅蓝色及以上为超标。进口水产需额外核对 “捕捞证书”“物种证明”，确保与中文标签信息一致。

（二）中风险食材（B 级）验收

蔬菜验收：叶菜类需检查茎秆挺拔度（如菠菜茎秆直立不蔫软），叶片无虫眼（单株虫眼不超过 3 个）、无黄叶（黄叶占比不超过 5%）；根茎类需刮除少量表皮，观察内部无褐变、无空心（如萝卜切开后中心无糠心）。农药残留检测采用胶体金法，取 2g 样品切碎后加入提取液，滴入检测卡，15 分钟后检测线（T 线）和质控线（C 线）均显色为合格，仅 C 线显色为超标。

水果验收：浆果类（草莓、葡萄）需检查果蒂新鲜度（草莓果蒂绿色不枯萎），无破损（破损果占比不超过 2%）；仁果类（苹果、梨）需观察表皮光滑度，无机械损伤（单个损伤面积不超过 1cm²）。可溶性固形物检测（如西瓜、甜瓜）需用折光仪，读数不低于品种标准值（如西瓜不低于 10%）。

（三）低风险食材（C 级）验收

预包装食材：检查包装完整性（无破损、无胀气、无渗漏），标签信息需包含 “名称、规格、净含量、生产日期、保质期、生产厂家、地址、联系方式、成分表”9 项要素，缺一不可。保质期核查实行 “双算制”：既算剩余天数（如保质期 12 个月的调料，剩余需≥6 个月），也算生产批次

（同批次若有召回记录立即拒收）。

调味品验收：液态调味品（酱油、醋）需观察澄清度（无沉淀、无悬浮物），倾倒时呈均匀流动状；粉末调味品（盐、糖）需检查无结块（用手指捻搓无颗粒感）。食用油需查看酸价检测报告（一级大豆油酸价≤0.25mg/g），同时闻气味（无哈喇味等异味）。

三、验收工具精准管理

（一）校准与维护

电子秤每日验收前用标准砝码（1kg、5kg）校准，校准后在秤面张贴“当日校准合格” 标识，若示值误差超过 ±1g 需立即停用，送修后重新校准方可使用。温度计采用 “冰水校准法”：将探头放入冰水混合物（0℃），5 分钟后读数应在 0±0.5℃，偏差超范围需更换新温度计。

农药残留检测仪每周用标准品（浓度 0.1mg/kg）验证，检测值与标准值偏差需≤10%，否则需重新标定仪器。检测卡需存储在 4-25℃避光环境，开启包装后 1 小时内使用完毕，未用完的需密封后丢弃。

（二）清洁与存放

工具使用后立即清洁：电子秤用蘸有中性清洁剂的抹布擦拭，温度计探头用 75% 酒精消毒，检测工具需用专用消毒盒（含紫外线消毒功能）存放，消毒时间不少于 30 分钟。清洁后的工具需放回 “工具定位架”（对应编号位置），确保取用有序。

每月对工具进行一次全面维护：检查电子秤电池电量、温度计探头灵敏度、检测仪光路系统，维护情况记录在《工具维护台账》，由食堂食品安全监督员签字确认。

四、验收异常闭环处置

（一）轻微异常处置

若食材仅外观轻微瑕疵（如少量蔬菜黄叶、水果表皮轻微擦伤），且快速检测合格，验收人员可填写《轻微异常验收单》，注明瑕疵占比（需≤5%），经食堂负责人签字后接收，接收后单独存放并优先使用，使用前由厨师长再次确认质量。

对标签信息有误（如生产日期模糊）但能通过供应商补正（1 小时内提供正确标签电子版）的预包装食材，可先接收并存放在隔离区，待补正资料确认无误后解除隔离，补正资料附在验收记录后存档。

（二）严重异常处置

检测超标或感官明显异常的食材，验收人员需立即启动 “三记录一拍照”：记录异常食材名称、批次、数量，记录检测数据或异常现象，记录供应商信息；拍摄食材整体、异常部位、检测结果的清晰照片（至少 3 张不同角度）。同时在食材包装上张贴 “禁用标识”，移至不合格区低温存储。

2 小时内将《不合格食材处置单》（附照片、检测记录）提交食堂管理部门，管理部门当日与供应商沟通，要求 24 小时内反馈整改方案。对涉及食品安全的严重异常（如瘦肉精阳性），需在 2 小时内上报属地市场监管部门，并配合调查。

（三）追溯与复盘

建立 “不合格食材追溯台账”，记录每起异常的处置流程、供应商整改情况、食材最终去向（销毁需附销毁照片、见证人签字）。每季度对不合格数据进行分析，统计高频异常品类（如叶菜类农药残留超标次数）、高风险供应商，形成《验收异常分析报告》。

对连续 2 次出现同类异常的供应商，启动约谈机制，约谈时需出示完整的验收记录和检测证据，要求其提交书面整改计划，整改期间减少 50% 订单量，整改后仍不达标则纳入 “黑名单”。

五、验收记录与归档规范

验收人员需在验收完成后 30 分钟内填写《食材验收总表》，内容涵盖“资料核验结果、数量核对结果、质量检测结果、验收人签字” 等要素，高风险食材需双人签字（验收人员 + 监督员）。电子记录同步上传至管理系统，系统自动生成验收编号，与纸质记录对应。

验收资料实行 “一户一档” 管理：每供应商单独建立档案盒，存放其资质文件、每次验收记录、检测报告、异常处置单等，档案保存期限不少于 2 年。每月由档案管理员对资料完整性进行抽查，发现缺失立即补全。

（四）食材存储环节食品安全措施

一、存储区域科学规划

（一）功能分区与标识

存储区域按 “四区分设” 原则规划：冷冻存储区（-18℃以下）、冷藏存储区（0-4℃）、常温存储区（10-25℃）、特殊食材存储区（如易燃易爆调味品存储柜），各区用醒目的颜色标识牌区分，标识牌标注区域名称、温度范围、负责人及管理要求。

每个存储区内部再按食材类别细分货架，如冷藏区分为肉类货架、水产货架、蔬菜货架等，货架张贴二级标识，注明食材名称、存储要求及最大存放量。特殊食材存储区需设置警示标识，如 “酒精存放区 —— 远离火源” “易腐食材区 —— 优先使用” 等。

（二）区域隔离与防护

冷冻区与冷藏区之间设置缓冲过渡区（温度 5-10℃），避免开门时冷热空气直接对流影响温度稳定。各区之间保持至少 1.5 米的通道距离，通道地面铺设防滑条，通道尽头设置应急照明和疏散指示标志。

存储区与加工区、办公区等严格隔离，墙面采用防霉、易清洁的材料，墙角做圆弧处理，避免积灰。存储区入口处设置更衣换鞋区，配备消毒柜和储物柜，进入存储区需更换专用工作服和鞋子。

二、不同类型食材存储规范

（一）高风险食材（A 级）存储

肉类存储：生肉类与熟肉类分开存放，生肉类用密封保鲜盒盛装，盒外标注食材名称、入库日期及保质期，放置在冷冻区或冷藏区下层货架（避免汁液滴落污染其他食材）。冷冻肉类存储温度控制在 - 18℃以下，存储期限不超过 6 个月；冷藏肉类需在 48 小时内使用完毕，每日检查是否有异

味、变色等情况。

水产存储：鲜活水产需用洁净的水体养殖，定期换水（每日至少 1 次），水温根据品种调整（如淡水鱼 15-25℃，海水鱼 20-28℃），养殖水体需保持清洁，无异味和杂质。冰鲜水产用碎冰覆盖（冰层厚度 3-5cm），放置在冷藏区专用托盘上，托盘每日清洗消毒，冰鲜水产需在 24 小时内使用完毕。

（二）中风险食材（B 级）存储

蔬菜存储：叶菜类蔬菜去除黄叶和烂叶后，用透气的保鲜袋包装，放置在冷藏区蔬菜货架上，温度控制在 2-4℃，湿度保持在 85%-90%，避免挤压和堆叠，存储期限不超过 3 天。根茎类蔬菜（如土豆、萝卜）放置在常温区通风干燥的货架上，离地离墙 10cm 以上，避免阳光直射，存储时可分层放置，每层之间用木板隔开。

水果存储：浆果类水果（草莓、蓝莓）用浅口托盘盛装，避免堆叠，放置在冷藏区上层货架（温度 0-2℃），存储期限不超过 2 天。仁果类、核果类水果（苹果、桃）可在常温区阴凉处存储，温度控制在 10-15℃，避免与有异味的食材放在一起，存储时需定期检查，剔除腐烂果实。

（三）低风险食材（C 级）存储

预包装食材：按保质期先后顺序摆放，保质期较短的放在外侧，便于优先取用。包装完好的预包装食材可在常温区货架上存放，货架需保持干燥整洁，食材与墙面、地面的距离不小于 10cm。开封后的预包装食材需密封保存（用保鲜膜包裹或放入密封罐），标注开封日期和剩余保质期，放置在冷藏区或常温区专用货架上，尽快使用完毕。

调味品存储：液态调味品（酱油、醋）需拧紧瓶盖，放置在常温区阴凉通风的货架上，避免阳光直射和高温环境，存储时避免倾倒。粉末调味品

（盐、糖）需放在干燥的密封罐中，罐口密封严密，放置在常温区货架上，定期检查是否有结块、受潮等情况。食用油需密封存储，放置在避光的橱柜中，温度控制在 10-20℃，避免与异味食材接触，开封后 3 个月内使用完毕。

三、存储环境精准管控

（一）温湿度监控

各存储区安装温湿度自动记录仪，每 30 分钟记录一次温湿度数据，数据实时上传至食堂食品安全管理系统。冷冻区温度波动不超过 ±1℃，冷藏区不超过 ±0.5℃，常温区温度控制在 10-25℃，相对湿度不超过 70%。

安排专人每日查看温湿度记录，若发现温度或湿度超出规定范围，立即检查设备运行情况（如冷库压缩机、空调等），及时调整。温湿度异常情况需记录在《存储区温湿度异常记录表》中，注明异常时间、原因及处理措施，由负责人签字确认。

（二）清洁与消毒

每日对存储区进行清洁：用湿抹布擦拭货架、地面，清除散落的食材和杂质；冷藏区、冷冻区的蒸发器和冷凝器每周清洁一次，用软毛刷清除灰尘和污垢，确保设备散热良好。

每周对存储区进行一次全面消毒：常温区用含氯消毒液（浓度 500mg/L）喷洒地面和墙面，冷藏区、冷冻区在清空食材后用消毒湿巾擦拭货架和内壁，消毒后通风 30 分钟。消毒情况记录在《存储区清洁消毒台账》中，包括消毒时间、消毒方式、消毒人员等信息。

（三）虫害防控

存储区安装防鼠板（高度不低于 60cm）、粘鼠板和灭蝇灯，防鼠板定期检查是否完好，粘鼠板每周更换一次，灭蝇灯每日清洁一次（清除诱虫电网

的蚊虫尸体）。

定期检查存储区门窗是否严密，墙面、地面是否有缝隙，发现缝隙及时封堵，防止虫害进入。若发现有虫害踪迹，立即采取相应的防控措施（如投放鼠药、喷洒杀虫剂），并记录虫害发生情况和处理结果。

四、存储人员管理规范

（一）人员资质与培训

存储管理人员需持有健康证明，每年进行一次健康检查，患有有碍食品安全疾病的人员不得从事存储管理工作。存储管理人员需通过食堂组织的存储环节食品安全培训，培训内容包括食材存储要求、温湿度监控方法、清洁消毒流程等，培训合格后方可上岗。

每季度对存储管理人员进行一次实操考核，考核项目包括食材分类存放、温湿度记录仪操作、异常情况处理等，考核不合格者需重新参加培训，直至考核合格。

（二）操作规范

存储管理人员进入存储区需穿戴整洁的工作服、工作帽和口罩，手部清洁消毒后再接触食材。存取食材时轻拿轻放，避免食材包装破损，存取后及时关闭存储设备门（如冷库门、冰箱门），减少温度波动。

每日对库存食材进行检查，按照“先进先出”的原则整理食材，将临近保质期的食材放在显眼位置，优先安排使用。检查时发现变质、过期的食材，立即清理出存储区，做好记录并按规定处理。

五、存储异常闭环处置

（一）食材变质处置

发现食材变质（如异味、变色、腐烂等），立即将变质食材与其他食材隔离，用密封袋包裹后放置在不合格食材专用容器中，标注“变质食材”

及发现日期。

填写《食材变质处置单》，注明食材名称、数量、变质原因、处理方式等信息，经食堂负责人签字后，将变质食材按环保要求进行销毁（如焚烧、深埋），销毁过程需有见证人在场并签字确认。

（二）设备故障处置

若存储设备（如冷库、冰箱）出现故障，立即将存储的食材转移至备用存储设备中，若没有备用设备，对易腐食材采取临时保鲜措施（如用冰块降温）。同时联系维修人员进行维修，记录设备故障时间、故障情况及维修进展。

设备维修期间，每小时检查一次食材的质量和温度，确保食材不受影响。设备维修完成后，对其进行温湿度校准，校准合格后方可重新使用，维修和校准情况记录在《存储设备维修校准台账》中。

（三）追溯与改进

建立“存储环节食材异常追溯台账”，记录每起异常情况的食材名称、批次、异常原因、处理流程及结果。每月对异常数据进行分析，找出存储环节存在的问题（如设备频繁故障、人员操作不规范等），制定针对性的改进措施。

对因存储不当导致食材变质的情况，追究相关存储管理人员的责任；对因设备问题导致的异常情况，及时对设备进行维护和更新，确保存储环节的食品安全。

六、存储记录与归档管理

存储管理人员每日填写《食材存储台账》，记录食材的入库日期、名称、数量、存储位置、保质期等信息，每日下班前将台账提交给食堂负责人审核。电子台账同步上传至管理系统，与纸质台账保持一致。

存储区的温湿度记录、清洁消毒记录、设备维修校准记录、食材异常处置记录等资料，实行 “按月归档” 管理，每季度整理一次，存档期限不少于 2 年。档案管理员每月对档案资料进行抽查，确保资料完整、准确。

（五）食材加工环节食品安全措施

一、加工人员管理规范

（一）资质与健康管理

加工人员必须持有有效的健康证明，新入职人员需先进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，且每年需进行一次全面健康复查。健康证明需统一交由食堂管理部门存档，过期未复查者立即暂停加工工作。

建立加工人员健康晨检制度，每日上岗前由食堂负责人对加工人员进行健康检查，查看是否有发热、腹泻、皮肤伤口或感染等有碍食品安全的症状，有症状者立即调离加工岗位，待痊愈并经确认后方可重返岗位。

（二）操作前准备

加工人员进入加工区前，需在更衣区更换专用的工作服、工作帽、工作鞋，工作服需每日清洗消毒，工作帽需完全遮盖头发，不得佩戴耳环、戒指、手链等饰品。

严格执行手部清洁消毒流程：先用流动水湿润双手，涂抹洗手液搓揉至少 20 秒（包括手心、手背、指缝、指尖、拇指等部位），再用流动水冲洗干净，最后用干手器烘干或用消毒毛巾擦干，之后在手部消毒池用 75% 酒精进行喷洒消毒，消毒后不得再接触与加工无关的物品。

二、食材预处理环节管控

（一）食材解冻规范

冷冻食材需提前进行解冻，优先采用冷藏解冻法：将冷冻食材放置在冷藏区（0-4℃）进行自然解冻，解冻时间根据食材大小确定，如肉类块（500g 左右）需解冻 12-24 小时，解冻时需用密封容器盛装，避免解冻汁液污染其他食材。

若需快速解冻，可采用流水解冻法：将食材密封后放入流动的冷水下解

冻，水流速度以能带动食材轻微晃动为宜，解冻过程中需随时更换冷水，确保水温不超过 20℃，且不得使用热水解冻。解冻后的食材需在 4 小时内加工完毕，不得再次冷冻。

（二）食材清洗处理

不同类型食材需分开清洗，设置专用清洗池并张贴标识（如“蔬菜清洗池”“肉类清洗池”“水产清洗池”），严禁混用。叶菜类蔬菜需先去除黄叶、烂叶，放入清水中浸泡 10-15 分钟（每 5kg 蔬菜加水 10L），再用流动水冲洗至少 3 次，去除表面泥沙和农药残留；根茎类蔬菜需先去皮，再用流动水冲洗 2-3 次。

肉类清洗时需用流动水快速冲洗表面，去除血水和杂质，不得长时间浸泡；水产清洗时需刮净鱼鳞、去除内脏，用流动水冲洗至无血水为止。清洗后的食材需沥干水分，放在专用的沥水架上，避免二次污染。

（三）食材切配要求

切配前需检查食材质量，确认无变质、异味等情况后方可进行切配。切配时需根据食材类型使用专用刀具和砧板，如肉类用红色砧板和刀具，蔬菜用绿色砧板和刀具，水产用蓝色砧板和刀具，砧板和刀具上需张贴对应标识。

切配后的食材需按照“即切即加工”的原则处理，若暂时不加工，需用保鲜膜覆盖后放置在冷藏区（0-4℃），存放时间不得超过 2 小时。切配好的食材需分类盛装在专用容器中，容器外标注食材名称和切配时间。

三、热加工环节安全控制

（一）烹饪温度与时间

肉类、禽类、蛋类等食材需烧熟煮透，烹饪时中心温度需达到 70℃以上，可使用食品中心温度计进行检测，每批次随机抽取 3 份样品进行测温，记录测温时间和温度。如大块肉类（厚度超过 3cm）需采用小火慢炖或分块

加工的方式，确保内部熟透。

蔬菜类食材烹饪时需避免过度烹饪导致营养流失，但需确保彻底加热，烹饪时间根据食材种类确定，如叶菜类烹饪时间一般为 2-3 分钟，根茎类为 5-8 分钟，确保食材变色、变软且无生味。

（二）生熟分开加工

加工生食材和熟食材的工具、容器需严格分开，不得混用。加工熟食材前，需对所用的刀具、砧板、容器等进行彻底清洗消毒，消毒可采用煮沸消毒（煮沸时间不少于 15 分钟）或用含氯消毒液（浓度 500mg/L）浸泡消毒（浸泡时间不少于 30 分钟），消毒后用清水冲洗干净并沥干。

加工过程中，生食材和熟食材需分区域放置，生食材放置在加工区下层，熟食材放置在上层，避免生食材的汁液滴落到熟食材上造成污染。传递食材时需使用专用的传递工具，不得用手直接接触熟食材。

四、工具与容器管理

（一）清洗与消毒

加工用的刀具、砧板、锅铲、容器等需在每次使用后立即清洗，先用洗洁精去除表面油污和食物残渣，再用流动水冲洗干净，然后进行消毒。消毒方法根据工具类型选择：耐热的工具和容器采用热力消毒（如煮沸、蒸汽），不耐热的采用化学消毒（含氯消毒液浸泡）。

消毒后的工具和容器需放置在专用的保洁柜中晾干，保洁柜需定期清洁消毒，保持干燥整洁。刀具需悬挂在专用刀架上，砧板需竖立放置，避免交叉污染。每日加工结束后，需对所有工具和容器进行一次全面的清洗消毒。

（二）日常维护

定期检查工具和容器的完好性，如发现刀具磨损、砧板开裂、容器破损等情况，需立即更换，不得继续使用。新购买的工具和容器需先进行清洗消

毒后方可使用。

建立工具和容器使用台账，记录工具和容器的购买日期、使用情况、清洗消毒记录等信息，便于追溯和管理。每季度对工具和容器进行一次盘点，及时补充缺失或损坏的物品。

五、成品管理与留样

（一）成品存放

加工完成的成品需在 2 小时内供应，若不能及时供应，热菜需保持在60℃以上的温度，冷菜需放置在冷藏区（0-4℃），存放时间不得超过 2 小时。存放成品的容器需加盖密封，避免灰尘和蚊虫污染。

不同种类的成品需分开存放，避免串味，存放时需在容器外标注成品名称、加工时间和保质期。不得将成品与生食材、半成品存放在同一区域，成品需放置在专用的成品架上，远离污染源。

（二）留样管理

每餐加工的所有菜品需进行留样，每样菜品留样量不少于 125g，用无菌的留样盒盛装，留样盒上标注菜品名称、加工日期、加工时间和留样人。

留样需放置在专用的留样冰箱中，冰箱温度控制在 0-4℃，留样保存时间不少于 48 小时。留样冰箱需专用，不得存放其他物品，每日需检查冰箱温度并记录，确保温度符合要求。留样期满后，需按照环保要求进行处理，并记录处理情况。

六、加工区环境管理

（一）清洁与消毒

每日加工结束后，需对加工区进行全面清洁，用湿抹布擦拭操作台、地面、墙面等，清除食物残渣和油污；对加工区的排水沟进行清理，去除沟内杂物，并用含氯消毒液（浓度 500mg/L）喷洒消毒。

每周对加工区进行一次彻底消毒，包括通风系统、照明设备、门窗等，消毒可采用紫外线消毒灯照射（照射时间不少于 30 分钟）或用含氯消毒液喷洒，消毒后通风 30 分钟。清洁消毒情况需记录在《加工区清洁消毒台账》中。

（二）虫害防控

加工区安装灭蝇灯、粘鼠板等虫害防控设备，灭蝇灯安装在距离地面 2-2.5 米的位置，且远离食品加工台和食材存放区，每日清洁灭蝇灯，清除诱虫电网的蚊虫尸体。

定期检查加工区的门窗是否严密，墙面、地面是否有缝隙，发现缝隙及时封堵。加工区不得存放与加工无关的物品，保持环境整洁，减少虫害滋生的条件。

七、异常情况处置

（一）加工过程中食材异常处置

加工过程中发现食材变质、有异味等异常情况，需立即停止加工，将异常食材与其他食材隔离，不得继续使用。同时填写《食材加工异常处置单》，注明食材名称、数量、异常情况及发现时间，由加工人员和食堂负责人签字确认。

对接触过异常食材的工具、容器和操作台进行彻底清洗消毒，避免污染其他食材。异常食材需按照不合格食材处理流程进行销毁，并记录销毁情况。

（二）加工设备故障处置

若加工设备（如炉灶、蒸箱、切菜机等）出现故障，需立即停止使用，通知维修人员进行维修，不得私自拆卸设备。维修期间，需对设备进行标识，注明 “故障维修中”，避免他人误用。

若设备故障影响食材加工，需调整加工计划，使用备用设备或采用其他

加工方式，确保食材能按时加工完成。设备维修完成后，需进行试运行，确认正常后方可继续使用，并记录设备维修情况。

八、记录与归档

加工人员每日填写《食材加工台账》，记录加工食材的名称、数量、加工时间、加工人员等信息，每日下班前提交给食堂负责人审核。

加工区的清洁消毒记录、食材留样记录、人员健康晨检记录、设备维修记录等资料需按月整理归档，存档期限不少于 2 年。食堂管理部门每月对记录资料进行抽查，确保记录完整、准确。

（六）供餐环节食品安全措施

一、供餐前准备规范

（一）餐品核对与检查

供餐前 30 分钟，由食堂负责人与加工人员共同对餐品进行核对，对照《食材加工台账》确认餐品名称、数量与当日供餐计划一致，同时检查餐品的感官状态，如热菜是否有正常色泽、无异味，冷菜是否质地均匀、无分层等，确保餐品无变质、污染等情况。

对需要保温的热菜，使用食品中心温度计检测中心温度，需达到 60℃以上，若温度不足，需重新加热至符合要求后方可供餐；对冷菜，检测温度需不高于 10℃，温度不符合的需放回冷藏区调整至规定温度。

（二）供餐工具准备

供餐所用的餐盘、碗、勺子、筷子等餐具，需经过严格的清洗消毒流程，消毒后放置在专用保洁柜中，使用前 30 分钟取出，检查餐具是否干燥、无油污、无异味，确保消毒合格。

准备好保温售饭台、餐车等供餐设备，提前 30 分钟启动保温功能，将保温售饭台温度设定在 65-70℃，餐车温度根据餐品类型调整（热菜餐车 60℃以上，冷菜餐车 0-4℃），并检查设备运行是否正常，如温度是否稳定、有无漏电等情况。

二、餐品供应过程管控

（一）热菜供应

热菜从加工完成到供应给用餐人员的时间不得超过 2 小时，若超过 2 小时且温度低于 60℃，需重新加热至中心温度 70℃以上方可供应，重新加热次数不得超过 1 次。

热菜放置在保温售饭台中时，需分类摆放，不同菜品之间保持一定间距，

避免串味，每个菜品容器上需张贴菜品名称标识，方便用餐人员选择。舀取热菜时使用专用勺子，每类菜品对应一把勺子，不得混用。

（二）冷菜供应

冷菜需放置在带冷藏功能的售饭台或冷柜中供应，温度控制在 0-4℃，从冷藏区取出到供应的时间不得超过 30 分钟，若未及时供应完毕，需放回冷藏区存储，且存放时间不得超过 2 小时，超过则不得再供应。

冷菜供应时需采用小份分装的方式，每份重量以用餐人员一次食用量为宜，避免反复舀取造成污染，分装后的冷菜需加盖保鲜膜或防尘罩，防止灰尘和蚊虫落入。

（三）特殊餐品供应

针对有特殊饮食需求的用餐人员（如素食、低糖餐品等），需单独标识和存放，与普通餐品分开供应，避免混淆。供应前需再次确认餐品符合特殊需求标准，如素食餐品中无肉类成分等。

汤类餐品需保持沸腾状态供应，或放置在保温售饭台中确保温度不低于 60℃，舀汤时使用专用长柄勺，避免手部接触汤品造成污染。

三、供餐场所管理

（一）就餐区环境维护

供餐前 1 小时对就餐区进行清洁，用湿抹布擦拭餐桌、餐椅，地面用拖布拖净，确保无食物残渣、油污。就餐区需保持通风良好，开启门窗或通风设备，若使用空调，温度控制在 22-26℃，相对湿度不超过 70%。

就餐区设置垃圾桶，垃圾桶需带盖，且及时清理，避免垃圾堆积产生异味。供餐期间安排专人每 30 分钟对就餐区进行一次巡视，清理桌面杂物和地面垃圾，保持环境整洁。

（二）餐具回收管理

在就餐区出口处设置餐具回收点，配备餐具回收桶和分类垃圾桶（可回收、不可回收），并张贴回收指引标识。安排专人引导用餐人员将使用后的餐具分类投放至回收桶中，避免餐具乱扔。

餐具回收后需立即运往餐具清洗消毒区，不得在就餐区或供餐区长时间存放，回收过程中避免餐具碰撞导致破损，同时防止餐具中的残留食物滴落污染环境。

四、供餐人员操作规范

（一）人员着装与卫生

供餐人员需穿戴与加工人员相同的专用工作服、工作帽、口罩，工作服需整洁无油污，工作帽完全遮盖头发，口罩需遮盖口鼻，每 4 小时更换一次口罩。供餐前需按照手部清洁消毒流程对手部进行消毒，消毒后佩戴一次性手套。

供餐人员不得在供餐过程中吸烟、咳嗽、打喷嚏对着餐品，若有感冒等症状需立即调离供餐岗位，待痊愈后方可重返岗位。

（二）操作要求

供餐人员舀取餐品时需动作规范，避免手部接触餐品和餐具内部，若手套破损需立即更换。向用餐人员提供餐品时，语言文明，避免与用餐人员发生肢体接触。

供餐过程中若发现餐品有异常情况（如异物、异味等），需立即停止供应该餐品，并将剩余餐品隔离存放，同时向食堂负责人报告，按异常情况处置流程处理。

五、餐后收尾管理

（一）剩余餐品处理

供餐结束后，对剩余餐品进行检查，确认无变质、污染等情况后，可食

用的剩余餐品需在 2 小时内放入冷藏区（0-4℃）存储，存储时需标注餐品名称、存储时间，且存放时间不得超过 24 小时，再次食用前需彻底加热至中心温度 70℃以上。

不可食用的剩余餐品（如变质、超过存放时间的餐品）需装入密封容器中，标注 “不可食用”，由专人负责按照环保要求进行处理（如交由专业机构处理），并填写《剩余餐品处理记录》，记录处理时间、数量、处理方式等信息。

（二）供餐设备与场所清洁

供餐结束后，立即对保温售饭台、餐车等供餐设备进行清洁，先断电降温，再用洗洁精擦拭设备内外，去除油污和食物残渣，然后用流动水冲洗干净，最后进行消毒（热力消毒或化学消毒），消毒后晾干备用。

对供餐区地面、操作台、墙面等进行全面清洁，用含氯消毒液（浓度 500mg/L）喷洒地面和操作台，消毒后通风 30 分钟。将供餐工具（如勺子、夹子等）清洗消毒后放回专用保洁柜中。

六、异常情况处置

（一）餐品异常处置

供餐过程中若用餐人员反映餐品有异味、异物等异常情况，供餐人员需立即停止供应该餐品，向用餐人员道歉并更换其他餐品。同时将异常餐品封存，填写《餐品异常处置单》，注明餐品名称、异常情况、涉及人数等信息，报食堂负责人处理。

食堂负责人接到报告后，立即组织人员对异常餐品进行检查，分析原因，若涉及食品安全问题，需立即启动食品安全事故应急处理预案，同时追溯餐品加工过程，对相关食材、工具等进行检测。

（二）就餐人员不适处置

若有用餐人员在就餐后出现腹痛、腹泻等疑似食物中毒症状，食堂负责人需立即安排人员将其送往医院就医，并向当地市场监管部门和上级主管部门报告。

同时封存剩余餐品和留样餐品，保护好供餐和加工现场，配合相关部门进行调查，提供餐品加工、供餐等环节的记录资料，协助查明原因。

七、记录与归档

供餐人员每日填写《供餐台账》，记录供餐餐品名称、数量、供应时间、剩余餐品数量及处理情况等信息，每日供餐结束后提交给食堂负责人审核。

供餐环节的餐品温度检测记录、供餐设备清洁消毒记录、剩余餐品处理记录、异常情况处置记录等资料需按月整理归档，与加工环节等其他资料统一管理，存档期限不少于 2 年。食堂管理部门每月对供餐环节记录资料进行抽查，确保记录完整、准确。

十五、其他资料

（一）绿色采购

1. 检测报告-可降解塑料袋

231200110732

国家高分子材料质量中心

中国认可 国际互认 检测 TESTING CNAS L10568 22501545

检 验 检 测 报 告

皖质检字第2025-SL-0494

样 品 名 称：可降解塑料购物袋

委 托 单 位：安庆韩林环保包装有限公司

受 检 单 位：/

检 验 类 别：委托检验

国家高分子材料质量检验检测中心(安徽)
安徽省功能高分子材料分析研究有限公司

国家高分子材料质量检验检测中心(安徽)
安徽省功能高分子材料分析研究有限公司
检 验 检 测 报 告

皖质检字第2025-SL-0494　　共 2 页 第 1 页

样品名称	可降解塑料购物袋		商标		
生产日期/批号	20250301		规格型号		
受检单位					
生产单位	安庆韩林环保包装有限公司				
委托单位名称及地址	安庆韩林环保包装有限公司/——				
委托人/联系方式	——/——				
抽样单位/抽样人	/				
抽样日期	——	检验类别	委托检验	到样日期	2025.03.04
样品数量	30条	抽样基数	/	检验项目	共2项
样品等级	/	样品编号	2025-SL-0494	样品状态	正常
检验依据	GB/T 16422.2-2022《塑料 实验室光源暴露试验方法 第2部分：氙弧灯》、GB/T 1040.3-2006《塑料 拉伸性能的测定 第3部分：薄膜和薄片的试验条件》、GB/T 20197-2006《降解塑料的定义、分类、标志和降解性能要求》、GB/T 1040.1-2018《塑料 拉伸性能的测定 第1部分：总则》、客户提供技术要求				
检测日期	2025.03.04 - 2025.03.13			检测地点	本实验室
检验结论	依据GB/T 16422.2-2022、GB/T 1040.3-2006、GB/T 1040.1-2018标准进行氙灯老化、拉伸测试，测试结果符合GB/T 20197-2006标准（光降解塑料）及客户提供技术要求。 检验检测专用章 年 月 13 日 （复印报告未加盖“检验检测专用章”无效）				
备注	依据客户要求，样品在(23±2)℃、(50%±10%)RH环境条件下进行4h以上状态调节后试验。 氙灯老化试验条件为暴露周期102min干燥/18min喷淋，光传感器340nm，辐照度0.51±0.02W/(m²·nm)；干燥循环中黑标温度65±5℃，相对湿度65%±5%；试验总时间168h。 拉伸断裂伸长率保留率项目拉伸测试试验条件：试验速度：50mm/min，试样宽度10mm。 样品信息的真实性由委托单位确认。				

批准：吴雄志　　审核：高龙美　　编制：方强

国家高分子材料质量检验检测中心(安徽)
安徽省功能高分子材料分析研究有限公司
检 验 检 测 报 告

皖质检字第2025-SL-0194　　共 2 页 第 2 页

序号	检 验 项 目		技术要求	检验结果	单项评价	检测方法
1	光降解性能	拉伸断裂伸长率保留率（纵向）,	≤5	2.1	合格	GB/T 16422.2-2022; GB/T 1040.1-2018; GB/T 1040.3-2006
		拉伸断裂伸长率保留率（横向）,	≤5	1.0	合格	GB/T 16422.2-2022; GB/T 1040.1-2018; GB/T 1040.3-2006

********以下空白********

2. 检测报告-食品用塑料打包盒

221020110293

检验检测报告

TEST REPORT

No.2025HG0349

产品名称：食品用塑料打包盒
Name of Product:

受检单位：——
Inspected Body:

生产单位：盈合科技（东台）有限公司
Producer:

委托单位：盈合科技（东台）有限公司
Client:

检验类别：委托检验（型式检验）
Inspection Purpose:

南通市产品质量监督检验所
Nantong Products Quality Supervision & Inspection Institute

扫描全能王

注 意 事 项

1、本检验机构保证检验检测的科学性、公正性和准确性，对检验检测的数据负责，并对委托单位所提供的样品和技术资料保密。

2、本检验检测报告无主检、审核、批准人签字，或涂改，或未盖本检验机构“检验检测专用章”无效。

3、未经本检验机构允许，不得以任何方式复制本检验检测报告；经同意复制的检验检测报告，应全文复制并经本检验机构加盖检验检测专用章确认后方有效。

4、送样委托检验，本检验机构仅对来样负责。样品及其相关信息由委托方提供。

5、对委托检验检测结果有异议的，请于收到检验检测结果之日起十五日内向本检验机构提出；逾期未提出异议的，视为认可检验检测结果。

6、受检剩余样品务必在收到本检验检测报告十五日内(时效期短的按有效期限)领取，逾期不领，将按本检验机构规定处理。

地址：江苏省南通市崇川区国强路119号

邮编：226011

监督电话：0513-51008615

业务电话：0513-51008608、51008618

传真：0513-51008611

E-mail：jsntzjs@sina.cn

网上业务受理网址：

http://58.221.146.194:8089/NetAcceptLogin

扫描全能王

检 验 检 测 报 告
TEST REPORT

No.2025HG0349

产品名称 Name of Product	食品用塑料打包盒		型号规格 Type	材质：PP 1000ml.
			商 标 Trade Mark	——
委托单位 Applicant	名称 Name	盈合科技（东台）有限公司	检验检测类别 Test Type	委托检验（型式检验）
	地址 Address	东台市富安镇工业园区富民大道268号	委托书编号 Proxy No.	W250268
生产单位 Manufacturer	盈合科技（东台）有限公司		委托日期 Entrusted Date	2025-03-03
样品数量 Sample Quantity	100只		生产日期或出厂批号 Date of Production or Number	——
样品等级 Product Grade	——		检验检测日期 Inspection Date	2025-03-04～2025-03-12
样品状态 Sample State	符合检验要求		检验检测地点 Test Site	南通市质检所·南通市国强路
检验检测依据 Inspection Base	GB/T 18006.1-2009《塑料一次性餐饮具通用技术要求》 GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》			
判定依据 Judgment Base	GB/T 18006.1-2009《塑料一次性餐饮具通用技术要求》 GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》			
检验检测结论 Conclusion	样品经检验，所检项目符合GB/T 18006.1-2009、GB 4806.7-2023标准规定的要求。 签发日期：2025-03-13			
备 注 Note	样品无涂装、无颜色、非连体盖、非反弹性盖、不可降解。样品预期接触食品[illegible]接触条件：短期接触食品的餐具。样品为一次性使用、未添加着色剂。迁移试验采用6dm²食品接触材料及制品接触1L的食品模拟物进行计算。化学溶剂替代试验：95%乙醇。			

批准：Approved by　　审核：Checked by　　编制或主检：Edited or Tested by

扫描全能王

检 验 检 测 结 果

Test Results

No.2025HG0349

序号	检验检测项目		单位	技术要求	检验检测结果	单项评价
1	感官	异味	——	不得有异味	符合要求	合格
		外观	——	正常色泽	符合要求	合格
			——	不能有裂缝口及填装缺陷	符合要求	合格
			——	表面无油污、尘土、霉变及其他异物	符合要求	合格
			——	表面平整洁净、质地均匀，无划痕，无皱折，无剥离，无破裂，无穿孔	符合要求	合格
			——	有颜色的餐饮具不能有明显的变色、退色、颜色深浅不匀（有装饰要求除外）、污点等	不适用	——
			——	餐饮具表面如有涂装，涂装面应无流挂、起皮、裂开、起泡等	不适用	——
			——	不能有明显的异物、起泡、模具缺陷、毛刺、膨胀及其他缺陷	符合要求	合格
		结构	——	边缘光滑、规整	符合要求	合格
			——	对带盖的产品，其盖应方便平整，且容器与盖应匹配	符合要求	合格
			——	对反弹性盖的产品，其盖应可别扣	不适用	——
			——	对具有容器功能的一次性餐饮具，应能放置稳定	符合要求	合格
2	使用性能	容积偏差/%	——	≤±5	+1	合格
		负重性能/%	——	≤5	0	合格
		跌落性能	——	三个试样均不得有任何裂损	符合要求	合格
		盖体对折性能	——	三个试验样品均不得有裂纹和损坏	不适用	——

扫描全能王

检 验 检 测 结 果

Test Results

No.2025HG0349

序号	检验检测项目			单位	技术要求	检验检测结果	单项评价
2	使用性能	耐温性能	耐热水	—	不应变形、起皮、起皱，两个样品均不得有变形、阴渗及渗漏	符合要求	合格
			耐热油	—	不应变形、起皮、起皱，两个样品均不得有变形、阴渗及渗漏	符合要求	合格
		漏水性		—	不应漏水	符合要求	合格
		耐微波炉试验	微波炉高频加热性能	—	应无电火花出现，两个试验样品均不得有缺陷、异嗅和异常	符合要求	合格
			微波炉耐湿性	—	三个试验样品均不得有变形、缺陷、渗漏和异常	符合要求	合格
3	含水量/%			—	≤7	不适用	—
4	生物分解性能	单一聚合物分解率/%		—	≥60	不适用	—
		混合物	有机成分/%	—	≥51	不适用	—
			生物分解率/%	—	≥60	不适用	—
			组分≥1%的有机成分分解率/%	—	≥60	不适用	—
5	淀粉含量/%			—	≥40	不适用	—
6	卫生理化指标	感官要求	感官	—	色泽正常，无异臭、不洁物等	符合要求	合格
			浸泡液	—	迁移试验所得浸泡液无浑浊、沉淀、异臭等感官性能的劣变	符合要求	合格
		总迁移量-4%乙酸（70℃，2h）		mg/dm^2	≤10	3	合格
		总迁移量-10%乙醇（70℃，2h）		mg/dm^2	≤10	2	合格

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

检 验 检 测 结 果

Test Results

No.2025HG0349

序号	检验检测项目			单位	技术要求	检验检测结果	单项评价
6	卫生理化指标	总迁移量-95%乙醇（60℃，2h）		mg/dm^2	≤10	5	合格
		高锰酸钾消耗量 蒸馏水(60℃，2h)		mg/kg	≤10	1	合格
		重金属（以Pb计） 4%（体积分数）乙酸（60℃，2h）		mg/kg	≤1	<1	合格
		芳香族伯胺迁移总量-95%乙醇（60℃，3.5h）		mg/kg	不得检出	未检出（检出限0.01）	合格
		脱色试验	浸泡液着色	—	—	不适用	—
			擦拭脱色	—	—	不适用	—
7	微生物指标	大肠菌群/（/50cm²）		—	不得检出	未检出	合格
		沙门氏菌/（/50cm²）		—	不得检出	未检出	合格
		霉菌/（CFU/g）		—	≤50	<10	合格
备注							

扫描全能王

全国工业产品生产许可证

盈合科技(东台)有限公司

经审查，你单位符合下列产品生产许可条件，特发此证。

产品名称：食品用塑料包装容器工具等制品 （明细见副本）

住　　所：东台市富安镇工业园区富民大道268号

生产地址：江苏省盐城市东台市富安镇工业园区富民大道268号

检验方式：关键控制项目委托检验

证书编号：(苏)XK16-204-03365

有效期至：2029年01月01日

2024 年 01月 02日

有效期届满30日前，企业应当提出换证申请。

NO.10(22) 0000819

扫描全能王

营业执照

统一社会信用代码

91320981MABPP5W11L

名　　称 盈合科技（东台）有限公司

类　　型 有限责任公司(自然人投资或控股)

法定代表人 陶莹

经营范围 许可项目：食品用塑料包装容器工具制品生产；发电业务、输电业务、供(配)电业务（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准）一般项目：新材料技术研发；食品用塑料包装容器工具制品销售；包装专用设备制造；包装专用设备销售；印刷专用设备制造；机械设备销售；工业自动控制系统装置制造；工业自动控制系统装置销售（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

注册资本 2463.1万元整

成立日期 2022年06月15日

住　　所 东台市富安镇工业园区富民大道268号

副本壹份

登记机关

2023年 12月 26日

国家企业信用信息公示系统网址：http://www.gsxt.gov.cn

国家市场监督管理总局监制

扫描全能王

3. 检测报告--一次性塑料餐具

231120110047

中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L0868

检验检测报告

TEST REPORT

报告编号
Report No. (2024)JQB00534

样品名称 Sample Name	一次性塑料餐具
检验类别 Test Category	委托检验（B）
受检单位 Inspected unit	/
委托单位 Client	诸暨市振宇新材料科技有限公司
生产单位 Production unit	诸暨市振宇新材料科技有限公司

绍兴市质量技术监督检测院

Shaoxing Testing Institute of Quality and Technical Supervision

绍兴市质量技术监督检测院

Shaoxing Testing Institute of Quality and Technical Supervision

检验检测报告

Test Report

报告编号Report No (2024) JQB00534　　共 3 页 第 1 页

样品名称 Sample name	一次性塑料餐具	检验类别 Test category	委托检验（B）
样品编号 Sample No	(2024) JQB00534	商标 Brand	/
型号规格 Specification	四格	样品等级 Sample grade	合格品
样品数量 Sample quantity	50套（其中备样：/）	生产日期/批号 Producing date/Batch	2024年04月
委托单位 Consignor	诸暨市振宇新材料科技有限公司	委托单位地址 Consignor add	浙江省诸暨市牌头镇环保工业园区
生产单位 Manufacturer	诸暨市振宇新材料科技有限公司	生产单位地址 Manufacturer add	浙江省诸暨市牌头镇环保工业园区
送样人员 Sending samples staff	傅俊瑶	接收日期 Samples arrival date	2024年04月18日
检验日期 Testing date	2024年04月25日～2024年05月09日	检验地点 Testing add	本院
样品(封样)状态描述 Sample(sealing) state	本色塑料盒和盖		
检验和判定依据 Test and determine standards	GB/T 18006.1-2009《塑料 一次性餐饮具通用技术要求》		
环境条件 Environmental conditions	温度：/℃　相对湿度：/%　气压：/kPa　风速：/m/s		
检验结论 Test conclusion	所检样品，其检验项目均符合标准GB/T 18006.1-2009《塑料 一次性餐饮具通用技术要求》要求。 检验检测专用章 Stamp of Testing 签发日期 Signature Date 2024年05月24日		
备注 Note	委托单位标称：预期接触食品部位材质为PP（丙烯均聚物、丙烯与乙烯的聚合物共混），分别对应GB 4806.6-2016表A.1中编号74和29。		

批准 Approved by: 董亚飞　　审核 Reviewed by: 王琴　　编制Compiled by: 宋亮

王晓东

绍兴市质量技术监督检测院

Shaoxing Testing Institute of Quality and Technical Supervision

检 验 检 测 报 告

Test Report

序号	检验检测项目及单位		技术要求	实测结果	单项判定
1	感官	异味	不得有异味	符合要求	符合
2		外观	正常色泽	符合要求	符合
			不能有裂缝口及填装缺陷	符合要求	
			表面无油污、尘土、霉变及其他异物	符合要求	
			表面平整洁净，质地均匀，无划痕，无皱折，无剥离，无破裂，无穿孔	符合要求	
			有颜色的餐饮具不能有明显的变色、退色、颜色深浅不匀(有装饰要求除外)、污点等	样品无颜色，本项目不考核	
			餐饮具表面如有涂装，涂装面应无流挂、起皮、裂开、起泡等	样品表面无涂装，本项目不考核	
			不能有明显有异物、起泡、模型缺陷、毛刺、膨胀及其他缺陷	符合要求	
3		结构	边缘光滑、规整	符合要求	符合
			对带盖的产品，其盖合应方便平整，且容器与盖应匹配	符合要求	
			对反弹性盖的产品，其盖应可别扣	样品非反弹性盖的产品，本项目不考核	
			对具有容器功能的一次性餐饮具，应能放置稳定	符合要求	

绍兴市质量技术监督检测院

Shaoxing Testing Institute of Quality and Technical Supervision

检 验 检 测 报 告

Test Report

序号	检验检测项目及单位		技术要求		实测结果	单项判定
4	容积偏差		应不大于 5% 标称容积：680 mL		-1%	符合
5	负重性能		负重前后高度变化应不大于 5%		负重前后高度变化为 0	符合
6	跌落性能		应不得有任何裂损		均无裂损	符合
7	耐温性能		耐热水	不应变形、起皮、起皱，对容器功能的餐饮具不应有变形、阴渗及渗漏	符合要求	符合
			耐热油		符合要求	
8	漏水性		试验后不应漏水		均不漏水	符合
9	重金属 (以 Pb 计) (mg/L)	4%乙酸 (60℃，2h)	≤1		[illegible]	符合
10	微生物指标	大肠菌群 (发酵法) (/50cm²)	不得检出		未检出	符合
11		沙门氏菌 (/50cm²)	不得检出		未检出	符合
12		霉菌 (cfu/g)	≤50		<10	符合

【以下空白】

4. 检测报告-白猫洗洁精

240010349992

中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L0426

报告编号:xpf240175

检 验 报 告

样品名称　　白猫红茶去重油洗洁精

型号规格和/或等级　/

受检/委托单位名称　上海和黄白猫有限公司

检验类别　　委托检验

国家香料香精化妆品质量检验检测中心

上 海 香 料 研 究 所 有 限 公 司

声　明

Declaration

1、 本报告无本质检机构检“检验检测专用章”或公章无效。
The inspection report shall be null and void when there is no Special Seal for Inspection Report of this Inspection Institution or no Common Seal of this Inspection Institution.

2、 本报告无编制人、审核人、批准人签名无效。
The inspection report shall be null and void when there is no signatures of respective persons charged for testing, checking and (or) approval.

3、 本报告涂改无效。
Any alteration on the inspection report shall be null and void.

4、 复制报告未重新加盖本机构“检验检测专用章”或本机构公章无效。
The photocopies of the inspection report shall only be valid and effective when there is an original Special Seal for Inspection Report of this Inspection Institution or an original Common Seal of this Inspection Institution.

5、 检验结果仅对接收样品负责，未经检验机构同意，委托人不得擅自使用检验结果进行不当宣传。
Please note that every statement made in this report is only valid for the samples tested and reported herein. This report shall not be used for advertisement, without the written approval of the testing laboratory.

本机构通讯资料

CENTRE DATA

质检机构：国家香料香精化妆品质量检验检测中心

Name of the Inspection Institution: National Quality Inspection & Testing Centre of Fragrance Flavor & Cosmetics

地址：上海市南宁路 480 号 10 幢，20 幢 3、4、5 层 Add：NO.480,Block 10,20,Floor 3-5,NanNing Road, Shanghai,China

电话/Tel：86-21-54488152 86-21-54482476　传真/Fax：86-21-64824490　邮政编码/ Post Code：200232

电子邮件/ E-mail：ywb@ sriffi.com　网址/ Web：www.sriffi.com

报告编号：spf240175

检 验 报 告

样品名称	白猫红茶去重油洗洁精	检验类别	委托检验
样品型号和/或等级		商标	/
样品状态	/		
受检单位名称	/		
委托单位名称	上海和黄白猫有限公司		
制造单位名称	/		
抽样单编号	/	抽取的样本送到日期	/
抽样日期	/	抽样地点	/
受检批生产日期	20240223	批号或编号	20270222
受检批数量	/	抽取样本数量	/
委托样品数量	1件+1件标样	委托样品收到日期	2024-10-25
检验依据和/或综合判定原则	按GB/T 9985-2022《手洗餐具用洗涤剂》检验外观、气味、稳定性、总活性物含量、pH、去污力，并进行判定；按GB 14930.1-2022《食品安全国家标准 洗涤剂》（A类）检验总砷、重金属、甲醇、甲醛、菌落总数、大肠菌群，按GB/T 26388-2011《表面活性剂 中二噁烷残留量的测定 气相色谱法》检验1，4-二噁烷，并按GB 14930.1-2022《食品安全国家标准 洗涤剂》（A类）进行判定；按GB/T 13173-2021《表面活性剂 洗涤剂试验方法》检验总五氧化二磷含量，并按HJ 458-2009《环境标志产品技术要求 家用洗涤剂》进行判定		
检验日期	2024-10-25 至 2024-11-01		
检验结论	送检的样品经检验，按照上述检验依据的技术指标的要求，所检项目14项符合，详见本报告检验结果汇总页。		
委托单位通讯资料	地址	上海市徐汇区平福路188号3号楼2楼	
	邮政编码	200233	电话 021-54098000*3484

注：委托样品及委托、制造单位信息由委托方提供，委托方对其真实性负有法律责任。

批准 占玉涛 日期 2024-12-26

审核 盛敏 日期 2024-12-26

编制 陈晨 日期 2024-12-26

报告编号：xpf240175

检 验 报 告

检验结果仅打[illegible]检验室检验，见本报告封底页；检验结果（需要时）包括不确定度的估算值

检验结果汇总					
序号	检验项目名称及单位		技术要求	检验结果	单项判定
1	外观		不分层，无悬浮物或沉淀的均匀体（加入均匀悬浮颗粒组分的产品除外）	符合要求	符合
2	气味		无异味	符合要求	符合
3	稳定性	耐热（液体）	（40±2）℃，24h，恢复至室温后观察，不分层，无沉淀，无异味和变色现象，透明产品不浑浊	符合要求	符合
		耐寒（液体）	（-5±2）℃，24h，恢复至室温后观察，不分层，无沉淀，无变色现象，透明产品不浑浊	符合要求	符合
4	总活性物含量	%	≥15	16	符合
5	pH（25℃，1%溶液）		4.0～10.5	6.8	符合
6	去污力		不小于标准餐具洗涤剂	标准洗涤数-2只，[illegible]洗涤数-[illegible]5只	符合
7	甲醇	%	≤0.05	<0.05	符合
8	甲醛	%	≤0.05	<0.01	符合
9	总砷（以As计）	mg/kg	≤3.0	<0.01	符合
10	重金属（以Pb计）	mg/kg	≤30	<30	符合
11	1，4-二噁烷	mg/kg	≤10	<2.5	符合
12	菌落总数	CFU/g	≤1000	<10	符合
13	大肠菌群	CFU/g	≤30	<10	符合

报告编号：xpf240175

检 验 报 告

检验结果汇总				
序号	检验项目名称及单位	技术要求	检验结果	单项判定
14	总五氧化二磷含量（磷钼蓝比色法） %	≤1.1	<0.02	符合

备注：1，4-二噁烷的含量检出浓度:2.5mg/kg， 最低定量浓度:2.5mg/kg。

以下空白。

报告编号：xpf240175

检 验 报 告

检验情况说明					
样品特性状态	室温下密封于密闭的原有包装中，状态完好				
分包检验情况	分包检验项目	/			
	分包实验室	名称	/	邮政编码	/
		地址	/	电话	/
其他说明	HJ 458-2009《环境标志产品技术要求 家用洗涤剂》不在本中心实验室认可和资质认定的能力范围内，仅作为科研、教学或内部质量控制之用。				

中国环境标志产品认证证书

证书编号：CEC2019ELP00307433

委托人
上海和黄白猫有限公司
地址：上海市徐汇区平福路 188 号 3 幢 2 层

生产者
上海和黄白猫有限公司
地址：上海市徐汇区平福路 188 号 3 幢 2 层

生产企业
白猫（重庆）有限公司
地址：重庆市万州区万忠路 191 号

认证标准
中华人民共和国环境保护行业标准
HJ458-2009《环境标志产品技术要求 家用洗涤剂》

认证单元
餐具用洗涤剂

产品名称、商标/品牌、型号
详见证书附件

上述产品符合中国环境标志产品认证实施规则 CEC-7027EL 的要求，特发此证。

认证模式：型式试验+工厂检查+认证后监督
本证书的有效性依据发证机构的监督获得保持，可通过扫描左下方二维码确认。

发证日期：二〇二一年三月十六日
有效期至：二〇二六年三月十五日

授权机构：中华人民共和国生态环境部

签 发 人：

中环联合（北京）认证中心有限公司
中国·北京·朝阳区育慧南路1号100029
http://www.mcccec.com
本机构已通过全球环境标志国际合作体系（GENICES）评审

5. 检测报告-厨师工作服面料

中国环境标志产品认证证书

证书编号：CEC2024ELP00925723

委托人
浙江三元纺织有限公司
地址：萧山区党湾镇永乐村

生产者
浙江三元纺织有限公司
地址：杭州市萧山区党湾镇永乐村

生产企业
浙江三元纺织有限公司
地址：杭州市萧山区党湾镇永乐村

认证标准
中华人民共和国环境保护行业标准
HJ2546-2016《环境标志产品技术要求 纺织产品》

认证单元
非直接接触皮肤的产品

产品名称、商标/品牌、型号
详见证书附件

上述产品符合中国环境标志产品认证实施规则 ECC-1100EL-A/0 的要求，特发此证。
认证模式：初始工厂检查+型式检验+获证后的监督
本证书的有效性信息发证机构的监督获得保持，可通过扫描左下方二维码确认。
本证书信息可在 www.mcecec.com 和 www.cnca.gov.cn 上查询。

发证日期：二〇二四年[illegible]月十[illegible]日
有效期至：二〇二九年[illegible]月十五日

授权机构：中华人民共和国生态环境部

签发人：

中环联合（北京）认证中心有限公司
http://www.mcecec.com
中国·北京·朝阳区育慧南路1号A座10层 100029
中国环境标志计划遵循ISO14024标准建立和实施
本机构已通过全球环境标志国际合作体系（GENICES）评审

浙江三元纺织有限公司

认证产品的商标、名称、型号规格表

序号	产品名称	规格型号	商标/品牌
1	纯棉色织加厚斜纹布	100%棉	第 27106434 号
2	建设检修春秋职业装面料（LL版）	74%棉 25%锦纶 1%导电纤维	第 27106434 号

此证书附件与编号 CEC2024EP00925723 的中国环境标志认证产品证书同时使用方为有效

签发人：

中环联合（北京）认证中心有限公司

http://www.meecec.com

中国·北京·朝阳区育慧南路1号A座10层 100029

中国环境标志计划遵循ISO14024标准建立和实施

本机构已通过全球环境标志国际合作体系（GENICES）评审

中国环境标志产品认证证书

证书编号：CEC2024ELP00925722

委托人
浙江三元纺织有限公司
地址：萧山区党湾镇永乐村

生产者
浙江三元纺织有限公司
地址：杭州市萧山区党湾镇永乐村

生产企业
浙江三元纺织有限公司
地址：杭州市萧山区党湾镇永乐村

认证标准
中华人民共和国环境保护行业标准
HJ2546-2016《环境标志产品技术要求 纺织产品》

认证单元
直接接触皮肤的产品

产品名称、商标/品牌、型号
详见证书附件

上述产品符合中国环境标志产品认证实施规则 ECC-1100EL-A/0 的要求，特发此证。
认证模式：初始工厂检查+型式检验+获证后的监督
本证书的有效性依据发证机构的监督获得保持，可通过扫描左下方二维码确认。
本证书信息可在 www.meecec.com 和 www.cnca.gov.cn 上查询。

发证日期：二〇二四年[illegible]月十[illegible]日
有效期至：二〇二九年[illegible]月十[illegible]日

授权机构：中华人民共和国生态环境部

签 发 人：刘尊文

中环联合（北京）认证中心有限公司
http://www.meecec.com
中国·北京·朝阳区育慧南路1号A座10层 100029
中国环境标志计划遵循ISO14024标准建立和实施
本机构已通过全球环境标志国际合作体系（GENICES）评审

浙江三元纺织有限公司

认证产品的商标、名称、型号规格表

序号	产品名称	规格型号	商标/品牌
1	纯棉色织斜纹布	100%棉	第 27106434 号
2	建设检修夏季职业装面料（L1 版）	74%棉 25%锦纶 1%导电纤维	第 27106434 号
3	精梳棉卡斜纹布	98%棉 2%氨纶	第 27106434 号

此证书附件与编号 CEC2024HP00925722 的中国环境标志认证产品证书同时使用方为有效

签 发 人：

中环联合（北京）认证中心有限公司

http://www.mcccec.com

中国·北京·朝阳区青年路南路1号A座10层 100029

中国环境标志计划遵循ISO14024标准建立和实施

本机构已通过全球环境标志国际合作体系（GENICES）评审

（二）食材采购-供应商资质

1. 营业执照

统一社会信用代码 91310113MA1GP6B9XD

营业执照

名　　称 上海求初农业科技有限公司

类　　型 有限责任公司(自然人投资或控股)

法定代表人 徐晔

经营范围 一般项目：从事农业科技领域内的技术开发、技术转让、技术开发；家纺用品、服装服饰及辅料、工艺品（象牙及其制品除外）、办公用品、日用百货、电子产品、包装材料、食用农产品（不含主要产品）的销售。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

注册资本 人民币100.0000万元整

成立日期 2020年04月10日

营业期限 2020年04月10日至2030年04月09日

住　　所 上海市宝山区月罗路559号W-2 779室

登记机关 上海市宝山区市场监督管理局 2020 年 04 月 10 日

此为复印件

国家市场监督管理总局监制

2. 采购合同

（1）采购合同

采购合同

甲方（采购方）：上海秋来园餐饮管理有限公司

乙方（供货方）：上海蜀山贸易有限公司

根据《中华人民共和国合同法》及其他有关法律法规的相关规定，甲乙双方本着平等自愿，等价的原则，在互惠互利的基础上，就甲方所需的调味品、干货类食材承包给乙方配送达成如下协议：

一、供货范围

调味品、干货类食用材料(以下简称食材)

二、订货方式及交货时间、地点

甲乙双方通过微信形式订货，甲方在头天下午 17 时之前告知乙方第二天所需食材的种类、数量等，乙方必须于第二天中午 12 时之前送货至甲方指定地点、并由接收人员签收。

三、价格

食材价格采用乙方每月报价形式双方确认，必须为市场行情合作最低价;如有超出，甲方有权对超出部分作以双倍的处罚，情况严重可终止合作关系。

四、质量

(一)所有食材应质量优良、新鲜卫生、并符合国家标准，需要检验合格的应提供检验合格证书。

(二)凡属于质量问题必须包退包换，退补食材需在甲方验货完毕后的 1 小时内补给，不能影响甲方正常使用。

(三)如因乙方产品质量问题导致甲方人员不适及中毒反应，一切损失由乙方承担，是否食物中毒反应由医疗机构提供的鉴定报告为准。

五、验收

(一)数量以甲方验收的数量为准。

(二)乙方每次的随货的送货清单，经甲方指定人员验货后签字确定，清单上注明产品的名称、规格、重量、单价、金额，甲乙双方各执一份，以此做为结算时的依据。

(三)对不符合国家标准的食材，甲方有权拒绝收货。

六、结算

(一)乙方凭借甲方签字确认的送货清单进行结算，甲方的订货清单不做为双方的结算依据。

(二)货款每季度结算一次，每季度后 15 日对账（核对季度清单），对账后乙方给甲方开具上月所购货款的增值税发票，甲方在收到发票后 10 日内一次性转账给乙方。

七、双方权利及义务

(一)甲方权利义务

1、甲方对乙方交付的食材必须及时验收，按时支付货款。

2、验收食材时应以质量优良、新鲜卫生、并符合国家标准为验收标准，对乙方交付的不合质量的食材，有权拒收并要求退补，拒收或要求退补食材时应说明理由，不得无故拒收。

3、对超过收货时间的食材，有权拒收。

(二)乙方权利义务

1、乙方应按甲方订货的要求，按时将质量优良、新鲜卫生，并符合国家标准的食材按时送到甲方指定地点，严禁配送不符合标准的食材或其他对身体有毒有害的食材。

2、交货当日乙方应无条件正常交货，不可擅自变更食材品种、数量及交货时间。

八、合同期限

本合同有效期为：2025 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日

九、其他

1、甲方确定的订货联系人：卢湖场，联系电话：13156666466，乙方确定的订货联系人：钱伟，联系电话：13761324498 (如有更变需及时通知对方)

2、甲方通讯地址：上海市宝山区真大路 602 号，乙方通讯地址：上

海市宝山区真大路 600 号

3、本合同自双方签字或盖章后生效。

4、本协议一式两份，甲、乙双方各持一份。

附件清单：

1. 产品报价单及质量标准

2. 乙方资质文件（营业执照、食品经营许可证等）

甲方(公章)：

乙方(公章)：

法定代表人(签字)：

法定代表人(签字)：

签订日期：

（2）牛肉

配 送 合 同

订购方（甲方）：上海秋来园餐饮管理有限公司

配送方（乙方）：上海[illegible]食品贸易有限公司

经甲、乙双方友好协商，本着诚信经营，良性合作的原则，愿意建立订购牛肉类、配送牛肉关系，为了明确双方的权益和责任，保障双方利益，特订立此合同：

一、甲方向乙方订购的牛肉类必须提前一天于 17:00 点以前以书面或电子邮件方式向乙方下订单，订单内容应说明清楚订购的品名、品牌、需求数量、送货时间和特殊要求等，乙方要按甲方订购的要求送货。

二、乙方保证按照以下要求提供牛肉配送服务：

1、质量：乙方保证所供应牛肉严格按照国家规定的质量标准，牛肉保证来源于正规肉联厂，保证每日新鲜应有检疫证等有效证明。

2、甲方收货时应当对产品进行查验，如认为货物不符合质量品种，应当在收货当日内提出，经乙方确认后，可予以退货或换货。逾期视为甲方接受乙方送交的货物。如甲、乙双方对货物是否符合商品品质存在争议的，应当立即对有争议货物进行封存，交由双方共同指定的鉴定部门予以鉴定，如经鉴定属实的，由乙方进行退货或换货并承担鉴定费用，如经鉴定货物符合商品品质的，由甲方自行承担一切后果并承担鉴定费。

3、乙方为客户提供保险公司的质量安全承保合同，对产品质量的安全供应提供第三方权威机构保障。

4、数量：应保证斤、两的准确性；以甲方的验货称重数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单，供甲方验货后签字确认，甲、乙双方各持一份，作为送、收货的凭证。如乙方对甲方所提出数量短缺问题持有异议的，应当指派专人与甲方委托人共同予以清点。

5、因经营范围所限，乙方不提供散装熟食卤味的配送服务。

三、定价规则：乙方销售价格由双方协商确定，15 天调整一次。乙方提前 3 天 向甲方提供下期价格表，如甲方有异议可以用邮件的方式与乙方进行价格沟通，否则视为认同乙方的价格，双方确定好的价格在有效期内任何一方不得随意更改。在价格表上没有出现而临时定价的特殊品种，如甲方有疑义，需双方通过协商后予以最后确定。乙方结收账款时，双方应严格按定价表上的价格予以结算。

若遇台风、暴雨、突发疫情、政策变动、节假日等原因造成的个别品种价格需临时调整，乙方应通知甲方，并征得甲方同意后方可调整。如甲方不同意按市场价调整价格并对乙方明显有失公平的，乙方在 3 日内书面通知甲方后，可暂时取消此类货物的供应。

四、送货时间：

1、乙方应保证每天上午 7 点前将甲方所订的货物送至甲方指定地点，乙方如配送牛肉迟到超过半小时，甲方可罚乙方当天总货款的 5%。如乙方迟到是因为天气突变、交通瘫痪、突发事件等不可抗力的，在不可抗力发生 1 小时 时间内及时通知甲方的，并共同拟定出应急预案，甲方不应当再予以扣款。

2、甲方认为部分货物存在质量或数量问题的，可就此部分货物依据本合同第二条与乙方协商处理，但不得因部分货物存在瑕疵而拒收其他无问题货物。如发生此类情况，乙方可在送货单上注明后将有异议的货物留于甲方处并视为已完成无异议货物的送货义务。

3、客户需有指定的接收货物签收人，并提供签收人的签字模版给乙方，如有人事变化需及时将变更信息以书面并盖章的形式交由甲方签收确认。否则，视为甲方认可乙方的送货数据。

五. 对帐方式：双方约定的对帐周期为每月的__5__日至__10__日，对帐依据为每日签收的送货清单，甲方可指定签收货物及发票的人员并书面盖章确认，乙方根据甲方指定人员签字的单据作为收货凭证和收取发票的凭证。

六. 付款方式：送货款项___一个月___结算一次，甲方在收到发票后__20__日内以转账方式将货款付给乙方指定的账户，不得将货款交给其他人员。甲方须按时支付乙方货款，若拖欠支付，每拖欠一天，则按总货款的 3‰ 向乙方缴纳滞纳金，如拖欠_20_天以上的，乙方有权解除本合同，并追究甲方全部违约责任。

七. 甲方对乙方配送猪肉有任何意见，可随时向乙方反映，乙方可依据其合理性及时改进。如乙方因拒绝甲方合理化建议而导致甲方损失的，甲方有权中断与乙方的合作，乙方经改进后双方仍能继续合作的，经协商后可签订补充协议予以继续履行本协议。

乙方承诺公平竞争、良性合作，甲方或其工作人员利用职权向乙方索取回扣、贿赂或存在有其他违反公平交易的违法行为的，乙方可单方面提出终止合作。

经友好协商，本协议可提前终止，但任何一方意图终止合同须提前 7 天书面通知对方，并就终止后的交接事宜予以另行协商。

八. 无论本合同因何原因提前解除或终止，就乙方已交付的货物，甲方都应当按时付清全部货款。

九. 本合同一式__2__份，甲乙双方签字盖章后各持__1__份，均具同等效力。本合同自____2023_年__3_月__1_日至__2026_年_2_月_29__日有效。

十 本合同项下一切争议，甲、乙双方均应友好协商解决，协商不成的，交由合同签订所在地人民法院裁决。

十一. 未尽事宜，双方本着友好合作的精神协商解决。

十二. 补充条款：

甲方：上海秋来园餐饮管理有限公司	乙方：
地址：上海市宝山区真大路 696 号	地址：
法人代表：	法人代表：
委托代理人：	委托代理人：
电话：	电话：
开户银行：	开户银行：
帐号：	账号：
电话：	电话：
签订时间： 2023 年 3 月 1 日	签订时间： 2023 年 3 月 1 日

（3）猪肉

采购合同

甲方（采购方）：上海秋来园餐饮管理有限公司

乙方（供货方）：上海旭森供应链管理有限公司

根据《中华人民共和国合同法》及其他有关法律法规的相关规定，甲乙双方本着平等自愿，等价的原则，在互惠互利的基础上，就甲方所需的猪肉类食材承包给乙方配送达成如下协议：

一、供货范围

猪肉类食用材料(以下简称食材)

二、订货方式及交货时间、地点

甲乙双方通过微信形式订货，甲方在头天下午 17 时之前告知乙方第二天所需食材的种类、数量等，乙方必须于第二天中午 12 时之前送货至甲方指定地点、并由接收人员签收。

三、价格

食材价格采用乙方每月报价形式双方确认，必须为市场行情合作最低价;如有超出，甲方有权对超出部分作以双倍的处罚，情况严重可终止合作关系。

四、质量

(一)所有食材应质量优良、新鲜卫生、并符合国家标准，需要检验合格的应提供检验合格证书。

(二)凡属于质量问题必须包退包换，退补食材需在甲方验货完毕后的 1 小时内补给，不能影响甲方正常使用。

(三)如因乙方产品质量问题导致甲方人员不适及中毒反应，一切损失由乙方承担，是否食物中毒反应由医疗机构提供的鉴定报告为准。

五、验收

(一)数量以甲方验收的数量为准。

(二)乙方每次的随货的送货清单，经甲方指定人员验货后签字确定，清单上注明产品的名称、规格、重量、单价、金额，甲乙双方各执一份，以此做为结算时的依据。

(三)对不符合国家标准的食材，甲方有权拒绝收货。

六、结算

(一)乙方凭借甲方签字确认的送货清单进行结算，甲方的订货清单不做为双方的结算依据。

(二)货款每月结算一次，每月 15 日对账（核对上月清单），对账后乙方给甲方开具上月所购货款的增值税发票，甲方在收到发票后 10 日内一次性转账给乙方。

七、双方权利及义务

(一)甲方权利义务

1、甲方对乙方交付的食材必须及时验收，按时支付货款。

2、验收食材时应以质量优良、新鲜卫生、并符合国家标准为验收标准，对乙方交付的不合质量的食材，有权拒收并要求退补，拒收或要求退补食材时应说明理由，不得无故拒收。

3、对超过收货时间的食材，有权拒收。

(二)乙方权利义务

1、乙方应按甲方订货的要求，按时将质量优良、新鲜卫生，并符合国家标准的食材按时送到甲方指定地点，严禁配送不符合标准的食材或其他对身体有毒有害的食材。

2、交货当日乙方应无条件正常交货，不可擅自变更食材品种、数量及交货时间。

八、合同期限

本合同有效期为：2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日

九、其他

1、甲方确定的订货联系人：卢湖场，联系电话：13156666466，乙方确定的订货联系人：王华成，联系电话：13524559088 (如有更变需及时通知对方)

2、甲方通讯地址：上海市宝山区真大路 602 号，乙方通讯地址：上

海市宝山区江杨北路 98 号市场内蔬菜一区 6-32 号

3、本合同自双方签字或盖章后生效。

4、本协议一式两份，甲、乙双方各持一份。

附件清单：

1. 产品报价单及质量标准

2. 乙方资质文件（营业执照、食品经营许可证等）

甲方(公章)：

乙方(公章)：

法定代表人(签字)：

法定代表人(签字)：

签订日期：2024.12.20

（4）蔬菜

配 送 合 同

订购方（甲方）：上海秋来园餐饮管理有限公司
配送方（乙方）：上海求初农业科技有限公司

经甲、乙双方友好协商，本着诚信经营，良性合作的原则，愿意建立订购蔬菜类、配送蔬菜关系，为了明确双方的权益和责任，保障双方利益，特订立此合同：

一、甲方向乙方订购的蔬菜类必须提前一天于 17:00 点以前以书面或电子邮件方式向乙方下订单，订单内容应说明清楚订购的品名、品牌、需求数量、送货时间和特殊要求等，乙方要按甲方订购的要求送货。

二、乙方保证按照以下要求提供蔬菜配送服务：

1、质量：乙方保证所供应蔬菜严格按照国家规定的质量标准，蔬菜保证来源于正规蔬菜生产基地，保证每日新鲜应有检疫证等有效证明。

2、甲方收货时应当对产品进行查验，如认为货物不符合质量品种，应当在收货当日内提出，经乙方确认后，可予以退货或换货。逾期视为甲方接受乙方送交的货物。如甲、乙双方对货物是否符合商品品质存在争议的，应当立即对有争议货物进行封存，交由双方共同指定的鉴定部门予以鉴定，如经鉴定属实的，由乙方进行退货或换货并承担鉴定费用，如经鉴定货物符合商品品质的，由甲方自行承担一切后果并承担鉴定费。

3、乙方为客户提供保险公司的质量安全承保合同，对产品质量的安全供应提供第三方权威机构保障。

4、数量：应保证斤、两的准确性；以甲方的验货称重数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单，供甲方验货后签字确认，甲、乙双方各持一份，作为送、收货的凭证。如乙方对甲方所提出数量短缺问题持有异议的，应当指派专人与甲方委托人共同予以清点。

5、因经营范围所限，乙方不提供散装熟食卤味的配送服务。

三、定价规则：乙方销售价格由双方协商确定，15 天调整一次。乙方提前 3 天 向甲方提供下期价格表，如甲方有异议可以用邮件的方式与乙方进行价格沟通，否则视为认同乙方的价格，双方确定好的价格在有效期内任何一方不得随意更改。在价格表上没有出现而临时定价的特殊品种，如甲方有疑义，需双方通过协商后予以最后确定。乙方结收账款时，双方应严格按定价表上的价格予以结算。

若遇台风、暴雨、突发疫情、政策变动、节假日等原因造成的个别品种价格需临时调整，乙方应通知甲方，并征得甲方同意后方可调整。如甲方不同意按市场价调整价格并对乙方明显有失公平的，乙方在 3 日内书面通知甲方后，可暂时取消此类货物的供应。

四、送货时间：

1、乙方应保证每天上午 7 点前将甲方所订的货物送至甲方指定地点，乙方如配送蔬菜迟到超过半小时，甲方可罚乙方当天总货款的 5%。如乙方迟到是因为天气突变、交通瘫痪、突发事件等不可抗力的，在不可抗力发生 1 小时 时间内及时通知甲方的，并共同拟定出应急预案，甲方不应当再予以扣款。

2、甲方认为部分货物存在质量或数量问题的，可就此部分货物依据本合同第二条与乙方协商处理，但不得因部分货物存在瑕疵而拒收其他无问题货物。如发生此类情况，乙方可在送货单上注明后将有异议的货物留于甲方处并视为已完成无异议货物的送货义务。

3、客户需有指定的接收货物签收人，并提供签收人的签字模版给乙方，如有人事变化需及时将变更信息以书面并盖章的形式交由甲方签收确认。否则，视为甲方认可乙方的送货数据。

五. 对帐方式：双方约定的对帐周期为每月的__5__日至__10__日，对帐依据为每日签收的送货清单，甲方可指定签收货物及发票的人员并书面盖章确认，乙方根据甲方指定人员签字的单据作为收货凭证和收取发票的凭证。

六. 付款方式：送货款项___一个月___结算一次，甲方在收到发票后__20__日内以转账方式将货款付给乙方指定的账户，不得将货款交给其他人员。甲方须按时支付乙方货款，若拖欠支付，每拖欠一天，则按总货款的 3‰ 向乙方缴纳滞纳金，如拖欠_20_天以上的，乙方有权解除本合同，并追究甲方全部违约责任。

七. 甲方对乙方配送猪肉有任何意见，可随时向乙方反映，乙方可依据其合理性及时改进。如乙方因拒绝甲方合理化建议而导致甲方损失的，甲方有权中断与乙方的合作，乙方经改进后双方仍能继续合作的，经协商后可签订补充协议予以继续履行本协议。

乙方承诺公平竞争、良性合作，甲方或其工作人员利用职权向乙方索取回扣、贿赂或存在有其他违反公平交易的违法行为的，乙方可单方面提出终止合作。

经友好协商，本协议可提前终止，但任何一方意图终止合同须提前 7 天书面通知对方，并就终止后的交接事宜予以另行协商。

八. 无论本合同因何原因提前解除或终止，就乙方已交付的货物，甲方都应当按时付清全部货款。

九. 本合同一式__2__份，甲乙双方签字盖章后各持__1__份，均具同等效力。本合同自____2023_年__3_月__1_日至__2026_年__2__月_29__日有效。

十. 本合同项下一切争议，甲、乙双方均应友好协商解决，协商不成的，交由合同签订所在地人民法院裁决。

十一. 未尽事宜，双方本着友好合作的精神协商解决。

十二. 补充条款：

_____

_____

甲方：上海秋来园餐饮管理有限公司	乙方：
地址：上海市宝山区真大路 606 号	地址：
法人代表：	法人代表：
委托代理人：	委托代理人：
电话：	电话：
开户银行：	开户银行：
帐号：	账号：
电话：	电话：
签订时间： 2023 年 3 月 1 日	签订时间： 2023 年 3 月 1 日

（三）我公司财务相关资料

1. 缴纳社保证明

中华人民共和国
税收完税证明 No. 431015250200287248

填发日期：2025 年 2 月 12 日　　税务机关：国家税务总局上海市宝山区税务局

纳税人识别号	91310230MA1K1AM33	纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司

原凭证号	税种	品目名称	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额
431016250101033480	企业职工基本养老保险费	职工基本养老保险(单位缴纳)	2024-12-01至2024-12-31	2025-01-21	15,358.72
431016250101033480	企业职工基本养老保险费	职工基本养老保险(个人缴纳)	2024-12-01至2024-12-31	2025-01-21	7,679.36
431016250101033480	失业保险费	失业保险(单位缴纳)	2024-12-01至2024-12-31	2025-01-21	479.96
431016250101033480	失业保险费	失业保险(个人缴纳)	2024-12-01至2024-12-31	2025-01-21	479.96
431016250101033480	基本医疗保险费	职工基本医疗保险(单位缴纳)	2024-12-01至2024-12-31	2025-01-21	8,159.32
金额合计	（大写）叁万贰仟零佰伍拾柒元叁角贰分				¥32,157.32

税务机关（盖章）	填 票 人 单位社保费管理客户端	备注

第 1 次打印　　妥善保存

中华人民共和国
税收完税证明

No. 431015250200287118

填发日期：2025 年 2 月 12 日　　税务机关：国家税务总局上海市宝山区税务局

纳税人识别号	91310230MA1K1AMK33		纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司	
原凭证号	税种	品目名称	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额
431016250101033480	基本医疗保险费	职工基本医疗保险(个人缴纳)	2024-12-01至2024-12-31	2025-01-21	1,919.84
431016250101033480	基本医疗保险费	地方附加医疗保险	2024-12-01至2024-12-31	2025-01-21	479.96
431016250101033480	工伤保险费	工伤保险	2024-12-01至2024-12-31	2025-01-21	153.53
金额合计	（大写）贰仟伍佰伍拾叁元叁角叁分				¥2,553.33
税务机关（盖章）	填票人 单位社保费管理客户端		备注		

第 1 次打印　　妥善保存

中华人民共和国
税收完税证明

No. 431015250800578795

填发日期：2025 年 8 月 29 日　　税务机关：国家税务总局上海市宝山区税务局

纳税人识别号	91310230MA1K1AMK33		纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司	
原凭证号	税种	品目名称	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额
431016250800713033	企业职工基本养老保险费	职工基本养老保险(单位缴纳)	2025-07-01至2025-07-31	2025-08-13	15,358.72
431016250800713033	企业职工基本养老保险费	职工基本养老保险(个人缴纳)	2025-07-01至2025-07-31	2025-08-13	7,679.36
431016250800713033	失业保险费	失业保险(单位缴纳)	2025-07-01至2025-07-31	2025-08-13	479.96
431016250800713033	失业保险费	失业保险(个人缴纳)	2025-07-01至2025-07-31	2025-08-13	479.96
431016250800713033	基本医疗保险费	职工基本医疗保险(单位缴纳)	2025-07-01至2025-07-31	2025-08-13	8,159.32
金额合计	（大写）叁万贰仟壹佰伍拾柒元叁角贰分				¥32,157.32
税务机关（盖章）	填票人 单位社保费管理客户端		备注		

第 1 次打印　　妥善保存

中华人民共和国
税收完税证明

No. 431015250800517726

填发日期：2025 年 8 月 29 日　　税务机关：国家税务总局上海市宝山区税务局

纳税人识别号	91310230MA1K1AM33	纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司

税费种类	税种	品目名称	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额
43101625080071303 3	基本医疗保险费	职工基本医疗保险(个人缴纳)	2025-07-01至2025-07-31	2025-08-13	1,919.84
43101625080071303 3	基本医疗保险费	地方附加医疗保险	2025-07-01至2025-07-31	2025-08-13	479.96
43101625080071303 3	工伤保险费	工伤保险	2025-07-01至2025-07-31	2025-08-13	192.01
金额合计	（大写）贰仟伍佰玖拾壹元捌角壹分				¥2,591.81

税务机关（盖章）	填票人 单位社保费管理客户端	备注

第 2 次打印　　妥善保存

2. 纳税证明

中华人民共和国
税收完税证明

25(0829)31 证明 00008837

税务机关	国家税务总局上海市宝山区税务局第一税务所	填发日期	2025-08-29
纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司	纳税人识别号	91310230MA1K1AMK33

税种	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额
增值税	2025-07-01 至 2025-07-31	2025-08-13	¥28320.97
城市维护建设税	2025-07-01 至 2025-07-31	2025-08-13	¥708.02
教育费附加	2025-07-01 至 2025-07-31	2025-08-13	¥424.81
地方教育附加	2025-07-01 至 2025-07-31	2025-08-13	¥283.21

妥善保管

手写无效

金额合计（大写）	贰万玖仟柒佰叁拾柒元零壹分	¥29737.01

税务机关

备注

填票人 电子税务局

第 1 页，总共 1 页

本凭证不作纳税人记账、抵扣凭证

中华人民共和国
税收完税证明

No. 3310152502000023807

填发日期：2025 年 2 月 5 日　　税务机关：国家税务总局上海市宝山区税务局第一税务所

纳税人识别号	91310230MA1K1AM6G3		纳税人名称	上海杭禾园景枕管理有限公司	
完税证号	税种	品目名称	税款所属时期	入(退)库日期	实缴(退)金额
33101625010090317I	企业所得税	非居民所得税	2024-10-01 至 2024-12-31	2025-01-15	15,257.89
金额合计	（大写）人民币壹万伍仟贰佰五拾七元八角九分				¥15257.89
（盖章）	填票人 电子税务局	备注：正常申报一按申报正税自行申报上海市宝山区锦林路 958 号 10 幢 B106 室主管税务所（科、分局）；国家税务总局上海市宝山区税务局第十五税务所			

纸质版 - 仅纳税人自行完税证明

妥善保管

中华人民共和国
税收完税证明

No. 3310152502000023805

填发日期：2025 年 2 月 5 日　　税务机关：国家税务总局上海市宝山区税务局第一税务所

纳税人识别号	91310230MA1K1AM6G3		纳税人名称	上海杭禾园景枕管理有限公司	
完税证号	税种	品目名称	税款所属时期	入(退)库日期	实缴(退)金额
33101625010090317I	城市维护建设税	县城、镇	2024-12-01 至 2024-12-31	2025-01-15	44.89
33101625010090317I	增值税	销售	2024-12-01 至 2024-12-31	2025-01-15	895.22
33101625010090317I	增值税	商务辅助服务	2024-12-01 至 2024-12-31	2025-01-15	1,000.34
33101625010090317I	地方教育附加	增值税地方教育附加	2024-12-01 至 2024-12-31	2025-01-15	17.96
33101625010090317I	教育费附加	增值税教育费附加	2024-12-01 至 2024-12-31	2025-01-15	26.93
金额合计	（大写）人民币壹仟捌佰八拾五元玖角玖分				¥1885.99
（盖章）	填票人 电子税务局	备注：正常申报一按申报正税自行申报上海市宝山区锦林路 958 号 10 幢 B106 室主管税务所（科、分局）；国家税务总局上海市宝山区税务局第十五税务所			

纸质版 - 仅纳税人自行完税证明

妥善保管

3. 企业所得税月（季）度预缴纳税申报表（A类）

中华人民共和国
A200000 企业所得税月（季）度预缴纳税申报表（A类）
税款所属期间：2024-10-01至2024-12-31
纳税人识别号（统一社会信用代码）：91310230MA1K1AMK33
纳税人名称：上海秋来园餐饮管理有限公司　　跨省总机构行政区划：　　金额单位：人民币元(列至角分)

预缴方式	■ 按照实际利润额预缴	□ 按照上一纳税年度应纳税所得额平均额预缴	□ 按照税务机关确定的其他方法预缴
企业类型	■ 一般企业	□ 跨地区经营汇总纳税企业总机构	□ 跨地区经营汇总纳税企业分支机构

优惠及附报事项有关信息

项目	一季度		二季度		三季度		四季度		季度平均值
	季初	季末	季初	季末	季初	季末	季初	季末	
从业人数	42.00	48.00	48.00	50.00	50.00	60.00	60.00	64.00	53.00
资产总额（万元）	561.09	761.25	761.25	626.31	626.31	614.27	614.27	555.43	610.03
国家限制或禁止行业	□ 是 ■ 否				小型微利企业		■ 是 □ 否		

附报事项名称		金额或选项
事项1	□ 扶贫捐赠支出全额扣除（本年累计，元）	0.00
事项2	□ 软件集成电路企业优惠政策适用类型	□ 原政策 □ 新政策

预缴税款计算		本年累计
1	营业收入	23,693,756.88
2	营业成本	16,560,167.93
3	利润总额	2,404,859.93
4	加：特定业务计算的应纳税所得额	0.00
5	减：不征税收入	0.00
6	减：资产加速折旧、摊销（扣除）调减额（填写A201020）	0.00
7	减：免税收入、减计收入、加计扣除（7.1+7.2+……）	0.00
8	减：所得减免（8.1+8.2+……）	0.00
9	减：弥补以前年度亏损	0.00
10	实际利润额（3+4-5-6-7-8-9）按照上一纳税年度应纳税所得额平均额确定的应纳税所得额	2,404,859.93
11	税率(25%)	25.00%
12	应纳所得税额（10×11）	601,214.98
13	减：减免所得税额（13.1+13.2+……）	480,971.98
13.1	符合条件的小型微利企业减免企业所得税	480,971.98
14	减：本年实际已缴纳所得税额	406,485.06
15	减：特定业务预缴（征）所得税额	0.00
16	本期应补（退）所得税额（12-13-14-15）税务机关确定的本期应纳所得税额	13,757.83

汇总纳税企业总分机构税款计算			
17	总机构	总机构本期分摊应补（退）所得税额（18+19+20）	0.00
18		其中：总机构分摊应补（退）所得税额（16×总机构分摊比例0.0000000000 %）	0.00
19		财政集中分配应补（退）所得税额（16×财政集中分配比例0.00 %）	0.00
20		总机构具有主体生产经营职能的部门分摊所得税额（16×全部分支机构分摊比例0.0000000000 %×总机构具有主体生产经营职能部门分摊比例0.0000000000%）	0.00
21	分支机构	分支机构本期分摊比例	0.00000000%
22		分支机构本期分摊应补（退）所得税额	0.00

实际缴纳企业所得税计算			
FZ1	中央级收入实际应纳税额[本期：16行×60%或(18行+20行)×60%+19或22行×60%]		8,254.70
FZ2	地方级收入应纳税额[本期：16行×40%或(18行+20行)×40%或22行×40%]		5,503.13
23	减：民族自治地区企业所得税地方分享部分：□ 免征 □ 减征 减征幅度0.000000%	本期实际减免金额（FZ2×减征幅度）	0.00
23.1		本机构本年累计的（23行的本年累计）	0.00
23.2		本年累计应减免金额（总机构及分支机构的本年累计，总机构填报）	0.00
FZ3	地方级收入实际应纳税额（本期：FZ2-23）		5,503.13
24	实际应补（退）所得税额（本期：FZ1+FZ3）		13,757.83

谨声明：此纳税申报表是根据国家税收法律法规及相关规定填报的，是真实的、可靠的、完整的。
法定代表人（签字）：

经办人：**英 经办人身份证号：**********7801 代理机构签章： 代理机构统一社会信用代码：	受理人：********** 受理税务机关（章）： 受理日期：2025-01-09

A201020 资产加速折旧、摊销(扣除)优惠明细表

行次	优惠代码	优惠事项	本年享受优惠的资产原值	本年累计折旧摊销（扣除）金额				
				账载折旧摊销金额	按照税收一般规定计算的折旧摊销金额	享受加速折旧优惠计算的折旧摊销金额	纳税调减金额	享受加速折旧摊销优惠金额
			1	2	3	4	5	6（4-3）
1	一、加速折旧、摊销（不含一次性扣除，11+12+……）		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2	二、固定资产、无形资产一次性扣除（21+22+……）		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3	合计		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

4. 财务会计报告

资产负债表

税款所属期起止 2024-01-01 至 2024-12-31

会小企01表

纳税人识别号 91310230MA1K1AMK33

纳税人名称：上海秋来园餐饮管理有限公司

报送日期 2025-03-07

单位：元

资产	行次	期末余额	年初余额	负债和所有者权益（或股东权益）	行次	期末余额	年初余额
流动资产：				流动负债：			
货币资金	1	227,025.63	519,033.05	短期借款	31	5,000,000.00	0.00
短期投资	2	0.00	0.00	应付票据	32	0.00	0.00
应收票据	3	0.00	0.00	应付账款	33	5,374,491.30	4,054,876.37
应收账款	4	1,734,046.45	1,326,829.42	预收账款	34	0.00	0.00
预付款项	5	0.00	0.00	应付职工薪酬	35	0.00	0.00
应收股利	6	0.00	0.00	应交税费	36	-60,261.36	-334,960.26
应收利息	7	0.00	0.00	应付利息	37	0.00	0.00
其他应收款	8	1,935,929.92	1,890,353.00	应付利润	38	0.00	0.00
存货	9	0.00	0.00	其他应付款	39	-10,247,073.17	-1,320,247.68
其中：原材料	10	0.00	0.00	其他流动负债	40	0.00	0.00
在产品	11	0.00	0.00	流动负债合计	41	67,156.77	2,399,668.43
库存商品	12	0.00	0.00	非流动负债：			
周转材料	13	0.00	0.00	长期借款	42	0.00	0.00
其他流动资产	14	68,246.56	0.00	长期应付款	43	0.00	0.00
流动资产合计	15	3,965,248.56	3,736,215.47	递延收益	44	0.00	0.00
非流动资产：				其他非流动负债	45	0.00	0.00
长期债券投资	16	0.00	0.00	非流动负债合计	46	0.00	0.00
长期股权投资	17	0.00	0.00	负债合计	47	67,156.77	2,399,668.43
固定资产原价	18	1,988,852.52	1,910,124.80				
减：累计折旧	19	399,842.97	35,416.16				
固定资产账面价值	20	1,589,009.55	1,874,708.64				
在建工程	21	0.00	0.00				
工程物资	22	0.00	0.00				
固定资产清理	23	0.00	0.00				
生产性生物资产	24	0.00	0.00	所有者权益（或股东权益）：			
无形资产	25	0.00	0.00	实收资本（或股本）	48	1,000.00	1,000.00
开发支出	26	0.00	0.00	资本公积	49	0.00	0.00
长期待摊费用	27	0.00	0.00	盈余公积	50	0.00	0.00
其他非流动资产	28	0.00	0.00	未分配利润	51	5,486,101.34	3,210,255.68
非流动资产合计	29	1,589,009.55	1,874,708.64	所有者权益（或股东权益）合计	52	5,487,101.34	3,211,255.68
资产总计	30	5,554,258.11	5,610,924.11	负债和所有者权益（或股东权益）总计	53	5,554,258.11	5,610,924.11

税务局（章）

税收业务专用章 (01)

利润表

会小企02表

税款所属期起止 2024-01-01 至 2024-12-31

纳税人识别号 91310230MAIKIAMK33

纳税人名称:上海秋来园餐饮管理有限公司

报送日期 2025-03-07

单位：元

项目	行次	本年累计金额	上年金额
一、营业收入	1	23,693,756.88	15,485,908.42
减：营业成本	2	16,560,167.93	12,165,770.43
税金及附加	3	7,403.72	9,863.98
其中：消费税	4	0.00	0.00
营业税	5	0.00	0.00
城市维护建设税	6	1,301.87	4,016.12
资源税	7	0.00	0.00
土地增值税	8	0.00	0.00
城镇土地使用税、房产税、车船税、印花税	9	2,764.63	0.00
教育费附加、矿产资源补偿费、排污费	10	1,125.72	2,409.65
销售费用	11	163,966.47	81,535.87
其中：商品维修费	12	0.00	0.00
广告费和业务宣传费	13	0.00	0.00
管理费用	14	4,540,715.01	2,034,281.88
其中：开办费	15	0.00	0.00
业务招待费	16	1,687.50	0.00
研究费用	17	0.00	0.00
财务费用	18	19,800.16	-1,011.15
其中：利息费用（收入以“-”号填列）	19	18,114.57	-2,329.45
加：投资收益（损失以“-”号填列）	20	0.00	0.00
二、营业利润（亏损以“-”号填列）	21	2,401,703.59	1,195,467.41
加：营业外收入	22	3,299.64	16,088.02
其中：政府补助	23	485.43	16,088.02
减：营业外支出	24	143.30	3.41
其中：坏账损失	25	0.00	0.00
无法收回的长期债券投资损失	26	0.00	0.00
无法收回的长期股权投资损失	27	0.00	0.00
自然灾害等不可抗力因素造成的损失	28	0.00	0.00
税收滞纳金	29	143.30	3.41
三、利润总额（亏损总额以“-”号填列）	30	2,404,859.93	1,211,552.02
减：所得税费用	31	129,014.27	38,457.78
四、净利润（净亏损以“-”号填列）	32	2,275,845.66	1,173,094.24

上海秋来园餐饮管理有限公司

税务局（章）

税收业务专用章

(01)

现金流量表

税款所属期起止 2024-01-01 至 2024-12-31

会小企03表

纳税人识别号 91310230MA1K1AMK33

纳税人名称 上海秋来园餐饮管理有限公司

报送日期 2025-03-07

单位：元

项目	行次	本年累计金额	上年金额
一、经营活动产生的现金流量：			
销售产成品、商品、提供劳务收到的现金	1	23,819,734.09	16,214,072.98
收到其他与经营活动有关的现金	2	9,220,870.74	2,829,078.03
购买原材料、商品、接受劳务支付的现金	3	16,922,644.66	10,853,616.67
支付的职工薪酬	4	3,809,016.53	1,088,041.99
支付的税费	5	197,745.92	225,408.93
支付其他与经营活动有关的现金	6	17,462,955.13	4,626,918.30
经营活动产生的现金流量净额	7	-5,321,757.13	2,249,162.12
二、投资活动产生的现金流量：			
收回短期投资、长期债券投资和长期股权投资收到的现金	8	0.00	0.00
取得投资收益收到的现金	9	0.00	0.00
处置固定资产、无形资产和其他非流动资产收回的现金净额	10	50,000.00	0.00
短期投资、长期债券投资和长期股权投资支付的现金	11	0.00	0.00
购建固定资产、无形资产和其他非流动资产支付的现金	12	0.00	2,343,958.35
投资活动产生的现金流量净额	13	50,000.00	-2,343,958.35
三、筹资活动所产生的现金流量：			
取得借款收到的现金	14	5,000,000.00	0.00
吸收投资者投资收到的现金	15	0.00	0.00
偿还借款本金支付的现金	16	0.00	0.00
偿还借款利息支付的现金	17	20,250.00	0.00
分配利润支付的现金	18	0.00	0.00
筹资活动产生的现金流量净额	19	4,979,750.00	0.00
四、现金净增加额	20	-292,007.13	-94,796.23
加：期初现金余额	21	519,033.03	613,829.28
五、期末现金余额	22	227,025.63	519,033.05

5. 2024. 12 增值税及附加税费申报表

增值税及附加税费申报表
（一般纳税人适用）

根据国家税收法律法规及增值税相关规定制定本表。纳税人不论有无销售额，均应按税务机关核定的纳税期限填写本表，并向当地税务机关申报。
税款所属时间：自2024-12-01至2024-12-31　　金额单位：元（列至角分）
纳税人识别号(统一社会信用代码) 91310230MA1K1AMK33　　所属行业：其他组织管理服务

纳税人名称	上海秋荣阁餐饮管理有限公司	法定代表人姓名	**醇	注册地址	上海市宝山区梅林路358号10幢B106室	生产经营地址	上海市宝山区真大路602号
开户银行及帐号	中国农业银行股份有限公司上海大场支行 0***************			登记注册类型	私营有限责任公司	电话号码	17701711134

项目		栏次	一般项目		即征即退项目	
			本月数	本年累计	本月数	本年累计
销售额	（一）按适用税率计税销售额	1	601,928.88	9,182,817.89	0.00	0.00
	其中：应税货物销售额	2	168,759.73	413,277.59	0.00	0.00
	应税劳务销售额	3	0.00	0.00	0.00	0.00
	纳税检查调整的销售额	4	0.00	0.00	0.00	0.00
	（二）按简易办法计税销售额	5	0.00	0.00	0.00	0.00
	其中：纳税检查调整的销售额	6	0.00	0.00	0.00	0.00
	（三）免、抵、退办法出口销售额	7	0.00	0.00	—	—
	（四）免税销售额	8	410,884.81	14,510,938.99	—	—
	其中：免税货物销售额	9	410,884.81	13,824,912.99	—	—
	免税劳务销售额	10	0.00	0.00	—	—
税款计算	销项税额	11	46,650.91	573,681.82	0.00	0.00
	进项税额	12	44,855.35	528,428.06	0.00	0.00
	上期留抵税额	13	0.00	0.00	0.00	—
	进项税额转出	14	0.00	5,851.41	0.00	0.00
	免、抵、退应退税额	15	0.00	0.00	—	—
	按适用税率计算的纳税检查应补缴税额	16	0.00	0.00	—	—
	应抵扣税额合计	17=12+13−14−15+16	44,855.35	—	0.00	—
	实际抵扣税额	18（如17＜11，则为17，否则为11）	44,855.35	0.00	0.00	0.00
	应纳税额	19=11−18	1,795.56	51,105.17	0.00	0.00
	期末留抵税额	20=17−18	0.00	0.00	0.00	—
	简易计税办法计算的应纳税额	21	0.00	0.00	0.00	0.00
	按简易计税办法计算的纳税检查应补缴税额	22	0.00	0.00	—	—
	应纳税额减征额	23	0.00	0.00	0.00	0.00
	应纳税额合计	24=19+21−23	1,795.56	51,105.17	0.00	0.00
税款缴纳	期初未缴税额（多缴为负数）	25	-1,421.43	-11,867.18	0.00	0.00
	实收出口开具专用缴款书退税额	26	0.00	0.00	—	—
	本期已缴税额	27=28+29+30+31	4,452.77	43,316.63	0.00	0.00
	①分次预缴税额	28	0.00	—	0.00	—
	②出口开具专用缴款书预缴税额	29	0.00	—	0.00	—
	③本期缴纳上期应纳税额	30	4,452.77	43,316.63	0.00	0.00
	④本期缴纳欠缴税额	31	0.00	0.00	0.00	0.00
	期末未缴税额（多缴为负数）	32=24+25+26-27	-4,078.64	-4,078.64	0.00	0.00
	其中：欠缴税额（≥0）	33=25+26-27	0.00	—	0.00	—
	本期应补（退）税额	34=24-28-29	1,795.56	—	0.00	—
	即征即退实际退税额	35	—	—	0.00	0.00
	期初未缴查补税额	36	0.00	0.00	—	—
	本期入库查补税额	37	0.00	0.00	—	—
	期末未缴查补税额	38=16+22+36-37	0.00	0.00	—	—
附加税费	城市维护建设税本期应补（退）税额	39	44.89	1,277.60	—	—
	教育费附加本期应补（退）费额	40	26.93	766.56	—	—
	地方教育附加本期应补（退）费额	41	17.95	511.01	—	—

声明：此表是根据国家税收法律法规及相关规定填写的，本人（单位）对填报内容（及附带资料）的真实性、可靠性、完整性负责。
纳税人（签章）：　年　月　日

经办人名称：**英 经办人员身份证件号码：**************7801 经办人地址： 经办人员身份证件类型：居民身份证 代理机构签章： 代理机构统一社会信用代码：	受理人：********** 受理税务机关（章）： 受理日期：2025-01-06

国家税务总局上海市宝山区税务局第一税务所
税收业务专用章
(01)

增值税及附加税费申报表附列资料（一）
（本期销售情况明细）

税款所属时间：2024-12-01至2024-12-31

纳税人名称：上海秋来园餐饮管理有限公司（公章）　　金额单位：元（列至角分）

项目及栏次				开具税控增值税专用发票		开具其他发票		未开具发票		纳税检查调整		合计			服务、不动产和无形资产扣除项目本期实际扣除金额	扣除后	
				销售额	销项(应纳)税额	销售额	销项(应纳)税额	销售额	销项(应纳)税额	销售额	销项(应纳)税额	销售额	销项(应纳)税额	价税合计		含税(免税)销售额	销项(应纳)税额
				1	2	3	4	5	6	7	8	9=1+3+5+7	10=2+4+6+8	11=9+10	12	13=11-12	14=13÷(100%+税率或征收率)×税率或征收率
一、一般计税方法计税	全部征税项目	13%税率的货物及加工修理修配劳务	1	0.00	0.00	136,809.73	17,785.27	0.00	0.00	0.00	0.00	136,809.73	17,785.27	—	—	—	—
		13%税率的服务、不动产和无形资产	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
		9%税率的货物及加工修理修配劳务	3	0.00	0.00	31,950.00	2,875.49	0.00	0.00	0.00	0.00	31,950.00	2,875.49	—	—	—	—
		9%税率的服务、不动产和无形资产	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
		6%税率	5	0.00	0.00	433,169.15	25,990.15	0.00	0.00	0.00	0.00	433,169.15	25,990.15	459,159.30	0.00	459,159.30	25,990.15
	其中：即征即退项目	即征即退货物及加工修理修配劳务	6	—	—	—	—	—	—	—	—	0.00	0.00	—	—	—	—
		即征即退服务、不动产和无形资产	7	—	—	—	—	—	—	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
二、简易计税方法计税	全部征税项目	6%征收率	8	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	—	—	0.00	0.00	—	—	—	—
		5%征收率的货物及加工修理修配劳务	9a	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	—	—	0.00	0.00	—	—	—	—
		5%征收率的服务、不动产和无形资产	9b	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
		4%征收率	10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	—	—	0.00	0.00	—	—	—	—
		3%征收率的货物及加工修理修配劳务	11	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	—	—	0.00	0.00	—	—	—	—
		3%征收率的服务、不动产和无形资产	12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
		预征率a %	13a	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
		预征率b %	13b	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
		预征率c %	13c	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	其中：即征即退项目	即征即退货物及加工修理修配劳务	14	—	—	—	—	—	—	—	—	0.00	0.00	—	—	—	—
		即征即退服务、不动产和无形资产	15	—	—	—	—	—	—	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
三、免抵退税	货物及加工修理修配劳务		16	—	—	0.00	—	0.00	—	—	—	0.00	—	—	—	—	—
	服务、不动产和无形资产		17	—	—	0.00	—	0.00	—	—	—	0.00	—	0.00	0.00	0.00	—
四、免税	货物及加工修理修配劳务		18	0.00	0.00	410,884.81	—	0.00	—	—	—	410,884.81	—	—	—	—	—
	服务、不动产和无形资产		19	—	—	0.00	—	0.00	—	—	—	0.00	—	0.00	0.00	0.00	—

附件3

增值税及附加税费申报表附列资料（二）
（本期进项税额明细）

税款所属时间：2024-12-01至2024-12-31

纳税人名称：（公章）上海秋来园餐饮管理有限公司　　金额单位：元（列至角分）

一、申报抵扣的进项税额				
项目	栏次	份数	金额	税额
（一）认证相符的防伪税控增值税专用发票	1=2+3	20	478,955.43	44,855.35
其中：本期认证相符且本期申报抵扣	2	20	478,955.43	44,855.35
前期认证相符且本期申报抵扣	3	0	0.00	0.00
（二）其他抵扣凭证	4=5+6+7+8a+8b	0	0.00	0.00
其中：海关进口增值税专用缴款书	5	0	0.00	0.00
农产品收购发票或者销售发票	6	0	0.00	0.00
代扣代缴税收缴款凭证	7	0	—	0.00
加计扣除农产品进项税额	8a	—	—	0.00
其他	8b	0	0.00	0.00
（三）本期用于购建不动产的扣税凭证	9	0	0.00	0.00
（四）本期用于抵扣的旅客运输服务扣税凭证	10	0	0.00	0.00
（五）外贸企业进项税额抵扣证明	11	—	—	0.00
当期申报抵扣进项税额合计	12=1+4+11	20	478,955.43	44,855.35

二、进项税额转出额		
项目	栏次	税额
本期进项税额转出额	13=14+15+16+17+18+19+20+21+22+23	0.00
其中：免税项目用	14	0.00
集体福利、个人消费	15	0.00
非正常损失	16	0.00
简易征收办法征税项目用	17	0.00
免抵退税办法不得抵扣的进项税额	18	0.00
纳税检查调减进项税额	19	0.00
红字专用发票信息表注明的进项税额	20	0.00
上期留抵税额抵减欠税	21	0.00
上期留抵税额退税	22	0.00
异常凭证转出进项税额	23a	0.00
其他应作进项税额转出的情形	23b	0.00

三、待抵扣进项税额				
项目	栏次	份数	金额	税额
（一）认证相符的税控增值税专用发票	24	—	—	—
期初已认证相符但未申报抵扣	25	0	0.00	0.00
本期认证相符且本期未申报抵扣	26	0	0.00	0.00
期末已认证相符但未申报抵扣	27	0	0.00	0.00
其中：按照税法规定不允许抵扣	28	0	0.00	0.00
（二）其他抵扣凭证	29=30+31+32+33	0	0.00	0.00
其中：海关进口增值税专用缴款书	30	0	0.00	0.00
农产品收购发票或者销售发票	31	0	0.00	0.00
代扣代缴税收缴款凭证	32	0	—	0.00
其他	33	0	0.00	0.00
	34	-	-	-

四、其他				
项目	栏次	份数	金额	税额
本期认证相符的税控增值税专用发票	35	20	478,955.43	44,855.35
代扣代缴税额	36	—	—	0.00

税收业务专用章

增值税及附加税费申报表附列资料（三）
（服务、不动产和无形资产扣除项目明细）
税款所属时间：2024-12-01至2024-12-31

纳税人名称：上海林来园餐饮管理有限公司（公章）　　金额单位：元（列至角分）

项目及栏次		本期服务、不动产和无形资产价税合计额（免税销售额）	服务、不动产和无形资产扣除项目				
			期初余额	本期发生额	本期应扣除金额	本期实际扣除金额	期末余额
		1	2	3	4=2+3	5(5≤1且5≤4)	6=4-5
13%税率的项目	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
9%税率的项目	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6%税率的项目（不含金融商品转让）	3	459,159.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6%税率的金融商品转让项目	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5%征收率的项目	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3%征收率的项目	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
免抵退税的项目	7	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
免税的项目	8	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

增值税及附加税费申报表附列资料（四）

（税额抵减情况表）

税款所属时间：2024-12-01至2024-12-31

纳税人名称：上海林来园餐饮管理有限公司（公章）　　金额单位：元（列至角分）

一、税额抵减情况						
序号	抵减项目	期初余额	本期发生额	本期应抵减税额	本期实际抵减税额	期末余额
		1	2	3=1+2	4≤3	5=3-4
1	增值税税控系统专用设备费及技术维护费	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2	分支机构预征缴纳税款	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3	建筑服务预征缴纳税款	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	销售不动产预征缴纳税款	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	出租不动产预征缴纳税款	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

二、加计抵减情况							
序号	加计抵减项目	期初余额	本期发生额	本期调减额	本期可抵减额	本期实际抵减额	期末余额
		1	2	3	4=1+2-3	5	6=4-5
6	一般项目加计抵减额计算	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	即征即退项目加计抵减额计算	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
8	合计	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

增值税减免税申报明细表

所属时期：2024-12-01 至 2024-12-31

纳税人名称（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

金额单位：元（列至角分）

一、减税项目						
减税性质代码及名称	栏次	期初余额	本期发生额	本期应抵减税额	本期实际抵减税额	期末余额
		1	2	3=1+2	4≤3	5=3-4
合计	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

二、免税项目						
免税性质代码及名称	栏次	免征增值税项目销售额	免税销售额扣除项目本期实际扣除金额	扣除后免税销售额	免税销售额对应的进项税额	免税额
		1	2	3=1-2	4	5
合计	2	410,884.81	0.00	410,884.81	0.00	0.00
出口免税	3	0.00	—	—	—	—
其中:跨境服务	4	0.00	—	—	—	—
0001010504[SXA031900428]蔬菜免征增值税优惠]《财政部 国家税务总局关于免征蔬菜流通环节增值税有关问题的通知》 财税〔2011〕137号	5	187,337.00	0.00	187,337.00	0.00	0.00
0001010503[SXA031900485]鲜活肉蛋产品免征增值税优惠]《财政部 国家税务总局关于免征部分鲜活肉蛋产品流通环节增值税政策的通知》 财税〔2012〕75号	6	223,547.81	0.00	223,547.81	0.00	0.00

税务局（公章）

税收业务专用章

（01）

6. 职工参加城镇基本养老保险情况

单位职工参加城镇基本养老保险情况

参保名称：上海秋来园餐饮管理有限公司　　社会保险码:01205071

序号	姓名	证件号码	上月缴费状态
3	仇小明	422129197710040219	参保缴费
6	卢湖场	330324199103154358	参保缴费
7	陈刚	310113197810093918	参保缴费
9	李玉芳	310108196511034 47X	参保缴费
10	王松	512921197310305518	参保缴费
11	梅立银	342623197711126574	参保缴费
13	杨忠愧	341226197606106164	参保缴费
14	童铃	340123197810195285	参保缴费
17	章岩	341023199307053516	参保缴费
22	林俊	310109197311072034	参保缴费
23	龙留成	410928197203093 31X	参保缴费
24	陈得伟	342423197912018 27X	参保缴费
0	潘宸狄	310101198611220012	参保缴费

第 1 页

上海市社会保险事业管理中心

打印日期：2023 年 08 月 29日

业务专用章

（四）肉类蔬菜类检疫报告

1. 海鲜

宁德市渔业协会

宁渔协药检【2025】3121号

宁德市顺诚水产有限公司：

你公司09月03日送检的大黄鱼样品（取自小溪海域，鱼主田宗绪，中介曾新国）经我会对药残快速检测（胶体金），结果如下：

序号	检测项目	单位	检查结果	检出限	检查方法
1	呋喃唑酮代谢物	ug/kg	阴性	0.5	胶体金免疫层析法
2	呋喃西林代谢物	ug/kg	阴性	0.5	胶体金免疫层析法
3	氯霉素	ug/kg	阴性	0.1	胶体金免疫层析法
4	结晶紫	ug/kg	阴性	0.5	胶体金免疫层析法
5	氯霉沙星	ug/kg	阴性	1	胶体金免疫层析法
6	硝基呋喃类	ug/kg	阴性	1	胶体金免疫层析法
7	喹诺酮类（恩诺沙星+环丙沙星）	ug/kg	阴性	100	胶体金免疫层析法
8	四环素类	ug/kg	阴性	200	胶体金免疫层析法
9	磺胺类	ug/kg	阴性	100	胶体金免疫层析法

结论：以上指标符合农业农村部250号公告与GB31650《食品中兽药最大残留限量》标准。

注：收鱼有效期7天，过期应复检。

宁德市渔业协会

2025年09月03日

广东新和兴食品有限公司	表格编码：XHX－F067
产品检验报告	发布日期:2016 年 01 月 20 日
	第一版第 00 次修改

产品名称	冻虾仁（制作）	样品规格	/	样品编号	XHX-F-030YS
生产批号	250608030YS	包装规格	散装	取样日期	2025.06.09
生产日期	2025.06.08	取样人	张燕岚	取样地点	冷 库
原料来源	广东省阳江市	取样数量	1.0kg	检验日期	2025.06.09-2025.06.13

序号	指标	检验项目	单位	检验依据	标准要求	检测结果	单项评价（合格/不合格）
1	感官指标	形态		GB2733	虾体完整，体表纹理清晰	符合	合格
2		色泽		GB2733	具有本品种鲜虾固有的色泽	符合	合格
3		气味		GB2733	具有本品种鲜虾固有的气味，无异味	符合	合格
4		外观		GB2733	色泽光亮、无变色；具有新鲜虾的体表	符合	合格
5		杂质		GB2733	无任何杂质	符合	合格
6	理化指标	净含量	%	GB2733	±3	0.3	合格
7		产品中心温度	℃	GB2733	≤-18℃	-18.2	合格
8		解冻后失重率	%	客户要求	±1	0.3	合格
9	微生物指标	菌落总数	Cfu/g（ml）	GB 4789.2	$\leq 5\times10^{5}$	3.6×10^{3}	合格
10		大肠菌群	Mpn/g（ml）	GB 4789.3	≤240	<3	合格
11		粪大肠菌群	Mpn/g（ml）	GB 4789.39	≤240	<3	合格
12		大肠埃希氏菌	Mpn/g（ml）	GB 4789.38	不得检出	未检出	合格
13		沙门氏菌	/25g	GB 4789.4	不得检出	未检出	合格
14		金黄色葡萄球菌	Mpn/g（ml）	GB 4789.10	≤100	<3	合格
15		副溶血性弧菌	Mpn/g（ml）	GB 4789.7	≤100		合格

评定及意见：　各项指标均符合标准要求

检验人/日期：张燕岚 2025.06.13　　审核人/日期：[illegible] 2025.06.13

检 验 检 测 报 告

TEST REPORT

序号 Series Number	检验项目 Test Items	单位 Unit	检验依据 Test Methods	技术要求 Requirement	检验结果 Test Results	单项结论 Item Conclusion
1	挥发性盐基氮	mg/100g	GB 5009.228-2016(第二法)	≤30	17.5	符合
2	铅(以 Pb 计)*	mg/kg	GB 5009.12-2023(第二法)	≤0.5	未检出 (定量限:0.05mg/kg)	符合
3	镉(以 Cd 计)*	mg/kg	GB 5009.15-2023(第一法)	≤0.1	0.0096	符合
以下空白 BLANK PART BELOW						

检 验 检 测 报 告
TEST REPORT

样品名称 Product	白鲳鱼	检验类别 Test Category	委托检验
型号规格 Model	散装称重	商标 Trademark	/
生产/加工/购进日期 Date批号 LOT NO	20250101	产品类型（工艺）Catagories/等级 Grade	/
委托单位（客户）名称 Name of Client	温岭市康升水产有限公司	委托单位（客户）地址 Address	温岭市松门镇滨海大道南侧
受检单位 Inspected Entity	/	受检单位地址 Address	/
生产厂商 Manufacturer	温岭市康升水产有限公司	生产厂商地址 Address	温岭市松门镇滨海大道南侧
抽样单编号 Sampling list No	/	抽样者 Sampling Organization	/
抽样地点 Sample Location	/	抽样日期 Sampling Date	/
抽样数量 Number of Sample(s) for Inspection	/	备样数量 Number of Preparation Sample(s)	/
抽样基数 Number of Samples	/	到样数量 Receiving Number of Sample(s)	500g
检验环境 Test Environment	符合检验要求	到样日期 Receiving Date Sample(s)	2025-01-02
样品状态 Sample Status	样品完好，适宜检验	检验日期 Test Date	2025-01-02 至 2025-01-06
检验项目 Test Items	挥发性盐基氮等 3 项		
判定依据 Judgment	GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》等		
检验结论 Test Summary	所检样品，其检验项目结果均符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》标准要求。 （盖章）Seal 批准日期：　　年　　月　　日 Date of Approval		
备注 Note	带*项目已通过 CNAS 认可，不带*项目未通过 CNAS 认可。		

批准：Approved by　　审核：Verified by　　主检：Analyst

声　明

Declaration

1. 本《检验检测报告》无检验检测专用章和批准人签章无效，复制本报告未重新加盖本单位“检验检测专用章”无效。

   This report is invalid without the special seal for inspection and testing.A copy of the report is invalid without reaffixing the special seal.

2. 委托单位送样，应对样品的代表性和资料的真实性负责，本机构不承担任何相关责任。

   The applicant should undertake responsibility for the authenticity and representative of sumitted sample and information. Our institution does not assume any responsibilities about these.

3. 本机构保证检测的客观公正性，对委托单位的商业信息、技术文件、检测报告等商业秘密履行保密义务。

   Our institution guarantees objectivity and justness of the inspectin and testing,fulfills the duty of maintain secrecies about applicant' s commercial information, techinique document, and teating data.

4. 本《检验检测报告》部分复制、冒用、涂改或以其他任何形式篡改的均属无效。

   Actions likes copy sectional,falsification and any forms of forgery about the report are invalid.

5. 委托检验，仅对收到的样品负责。

   To precatory testing ,our report do be responsible for the received samples merely.

6. 未经本公司同意，委托人不得擅自使用检测结果进行不当宣传。

   The applicant shall not be unauthorized use the detection results improperly without the [illegible] of the company.

本机构信息：

地址：浙江省诸暨市整阳街道沿洋北路 18 号　　邮编：311800

网址：www.huacultesting.com　　电话：0575-87699370

传真：0575-87699370　　E-mail：hct_service@163.com

231100110539

中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L9554

检 验 检 测 报 告
TEST REPORT

报告编号 REPORT NO.	FA25010132
样品名称 NAME OF SAMPLE	白鲳鱼
委托单位 APPLICANT	温岭市康升水产有限公司
受检单位 INSPECTED ENTITY	/
检验类别 TEST CATEGORY	委托检验

浙江华才检测技术有限公司
Zhejiang Huacai Testing Technology Co., Ltd.

中华人民共和国出入境检验检疫

入境货物检验检疫证明

编号 22252025100006265000 1

收货人	上海格巨食品贸易有限公司		
发货人	QADRINOORI ENTERPRISES		
品名	见货物清单	申请数量/重量	见货物清单
包装种类及数量	**2700纸制或纤维板制盒/箱	输出国家或地区	巴基斯坦
合同号	QNE-127-2025	标记及号码 N/M	
提/运单号	058F101486		
入境口岸	外高桥		
入境日期	2025年03月20日		

证明

序号	货物品名	品牌	原产国	规格	数/重量	生产日期(批号)
1	冻沙带鱼LEPTURACANTHUS SAVALA	***	巴基斯坦	***	**/**7490千克	20250220(20022025。厂号:CPAK18PP1810010040)
2	冻沙带鱼LEPTURACANTHUS SAVALA	***	巴基斯坦	***	**/**19510千克	20250220(20022025。厂号:CPAK18PP1810010040)

详细生产日期(批号): 20250220(20022025。厂号:CPAK18PP1810010040)

详细生产日期(批号): 20250220(20022025。厂号:CPAK18PP1810010040)

上述货物经检验检疫合格评定，予以通关放行。

****

签字: 日期: 2025 年 03 月 28 日

备注 集装箱号: FBIU5299947
生产厂家名称: M/s. Qadrinoori Enterprises 注册号: T-202/011
****

江苏德普检测技术有限公司
检 验 检 测 结 果

№: DP202501102622

序号	检测项目	单位	技术要求	检验结果	单项评价	检验方法
1	色泽*	/	具有水产品应有色泽	具有该水产品应有色泽	合格	GB 2733-2015
2	气味*	/	具有水产品应有气味，无异味	具有该水产品应有气味，无异味	合格	GB 2733-2015
3	状态*	/	具有水产品正常的组织状态，肌肉紧密，有弹性	具有该水产品正常的组织状态，肌肉紧密，有弹性	合格	GB 2733-2015
4	挥发性盐基氮	mg/100g	≤30	13.4	合格	GB 5009.228-2016（第二法）
5	铅(以 Pb 计)	mg/kg	≤0.5	未检出(定量限:0.05mg/kg)	合格	GB 5009.12-2023（第二法）
6	镉(以 Cd 计)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.005mg/kg)	合格	GB 5009.15-2023（第二法）
7	无机砷(以 As 计)	mg/kg	≤0.1	0.0382（总砷）	合格	GB 5009.11-2024（第一篇 第二法）
8	甲基汞(以 Hg 计)	mg/kg	≤1.0	0.00312（总汞）	合格	GB 5009.17-2021（第一篇 第三法）
9	N-二甲基亚硝胺	μg/kg	/	未检出(定量限:0.50μg/kg)	/	GB 5009.26-2023（第二法）
10	多氯联苯	μg/kg	≤20	未检出(定量限:0.5μg/kg)	合格	GB 5009.190-2014（第二法）
备注	1. 无技术要求项目不在产品检验结论判定范围内。 2. #号项目未包含在 CNAS 实验室认可范围内。					

（仅对所检样品负责）

江苏德普检测技术有限公司

检 验 检 测 报 告

№: DP202501102622

样品名称	鳜鱼身	规格型号	/
样品编号	DP202501102622	商　标	/
委托单位	德流智慧农业科技（上海）有限公司		
委托单位地址	上海市崇明区港沿镇合五公路 3558 号 2 幢 202 室		
生产单位	德流智慧农业科技（上海）有限公司崇明分公司		
生产单位地址	上海市崇明区团旺 8 号		
检验类别	委托检验	样品数量	1kg
生产日期\批号	/	样品等级	/
样品到达日期	2025-02-13	样品状态	正常可检/冷冻
检测日期	2025-02-13 至 2025-02-20	检测项目	见下页
检验检测依据	依据 GB 2733-2015;GB 5009.228-2016(第二法);GB 5009.12-2023(第二法);GB 5009.11-2024(第一篇 第二法);GB 5009.17-2021(第一篇 第二法);GB 5009.26-2023(第二法);GB 5009.190-2014(第二法)		
判定依据	GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》;GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》		
检验结论	样品经检验，所检项目均符合 GB 2733-2015、GB 2762-2022 标准规定的要求。 检验检测专用章 报告日期：2025-02-20		
备　注	/		

批准：　　校核：　　编制：

公司简介

江苏德安检测技术有限公司，成立于2016年11月30日，公司注册在[illegible]，[illegible]总计2000[illegible]，[illegible]3000[illegible]。

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

名称：江苏德安检测技术有限公司

地址：江苏省苏州市太仓市经济开发区北京东路77号H801室

电话：0512-53512800 53512300（F）

声　明

1. 本报告不能涂改的"德安检测""DC""Deep Testing"[illegible]
2. 本报告中的检测数据，结果仅应用于[illegible]
3. 检验报告无编制、校核、[illegible]
4. 检验报告无"检验检测专用章"或本检验机构公章，报告无效[illegible]
5. [illegible]
6. [illegible]
7. [illegible]
8. [illegible]
9. [illegible]
10. [illegible]
11. [illegible]

231000341650

中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12622

德普检测
Deep Testing

检验检测报告

№：DP202501102622

产品名称	鳗鱼身
委托单位	德流智慧农业科技（上海）有限公司
检验类别	委托检验

江苏德普检测技术有限公司
Jiangsu DeepTesting Technology Co., Ltd

2774 8091 0346 7

2. 鸡鸭家禽

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450058004

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	叁仟贴佰公斤
生产单位负责人	邵章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区宣州农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
地区	余洲
联系电话	15555230025
运输方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运输工具牌号	皖PD80133
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于发日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区政府保人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签字：[illegible]

签发日期：2025年08月19日 12:33

（动物检疫专用章）

2025.08.19

23:43

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450058005

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	叁佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区宣州农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	余洲
联系电话	15555230025
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PDB0133
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于叁日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医检疫专用章：胡爽

签发日期：2025年08月19日 12:33

（动物检疫专用章）

此件为动物检疫证明加注件，仅用于运输经管环节的查验

上海市宝山区江杨北路 2025.08.19 监督检查章

23:43

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450066915

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	肆仟伍佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区宣州农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	郭志波
联系电话	13966212750
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖P2E121
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于来日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医检疫专用章：胡爽

签发日期：2026年08月23日 12:43

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450066914

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	贰佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区宣州农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	郭志波
联系电话	13966212750
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖P2E121
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于叁日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签字：胡爽

签发日期：2025年08月23日 12:43

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450069023

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	贰佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运人	张军
联系电话	18010847330
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖P2E121
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	2025.08.24 监督检查章
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于当日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣城市宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签字：胡爽

签发日期：2025年08月24日 12:45

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450069014

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	贰仟伍佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运人	张军
联系电话	18010847330
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖P2E121
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	2025.08.24 监督检查章
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于当日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣城市宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签字：胡爽

签发日期：2025年08月24日 12:37

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450062367

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	贰仟伍佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区宣州农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	王道华
联系电话	13966189632
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PDC7288
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	2025.08.21 监督检查章

本批动物检疫合格，准予调运，应于卷日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签字：胡爽

签发日期：2025年08月21日 12:21

（动物检疫专用章）

此件为动物检疫证明加注件，仅用于运输经营环节的查验

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450071133

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	贰佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	王道华
联系电话	13966189632
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PB7145
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于叁日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医检疫专用章：胡爽

签发日期：2025年08月25日 12:20

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450071132

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	叁仟伍佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	王道华
联系电话	13966189632
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PB7145
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于叁日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医检疫专用章：胡爽

签发日期：2025年08月25日 12:19

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450062366

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	贰佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637213111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区宣州农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	王道华
联系电话	13966189632
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PDC7288
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	2025.08.21
注	

本批动物检疫合格，准于调运，应于 日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣城市宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签名：胡勇

签发日期：2025年08月21日 12:21

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450073493

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	叁仟公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637213111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	汪飞
联系电话	15212758309
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PDD8511
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	2025.08.21
注	

本批动物检疫合格，准于调运，应于 日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣城市宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签名：胡勇

签发日期：2025年08月21日 13:09

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450073495

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	贰佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	汪飞
联系电话	15212758309
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PDD8511
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	2025.08.26 监督检查章
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于参日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣城市宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医：胡爽

签发日期：2025年08月26日 13:10

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450075604

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	贰佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	吕军
联系电话	18256322878
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖P16490
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	2025.08.27 19:10 检疫章
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于参日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣城市宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医：胡爽

签发日期：2025年08月27日 12:23

（动物检疫专用章）

此件为外购产品明细加注件
仅用于运输途中防疫检查
上海东来冷冻食品有限公司

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450075606

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	叁仟公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	吕军
联系电话	18256322878
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖P16490
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	2025.08.27 9:10 监督检查章
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于叁日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣城市宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签章：胡爽

签发日期：2025年08月27日 12:24

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450080245

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	叁仟公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	吕军
联系电话	18256322878
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PB7145
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	19:48 监督检查章
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于叁日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣城市宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签章：胡爽

签发日期：2025年08月29日 12:43

（动物检疫专用章）

此件为牛羊运输证明加注件，只用于运输安徽省环牛前往上海市宝山区牛羊屠宰场

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450082732

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	贰佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	郭志波
联系电话	13966212750
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PB7145
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于叁日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣城市宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签章：胡爽

签发日期：2025年08月30日 12:33

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450080237

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	贰佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品（食品）加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	吕军
联系电话	18256322878
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PB7145
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于叁日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣城市宣州区洪林镇人民政府

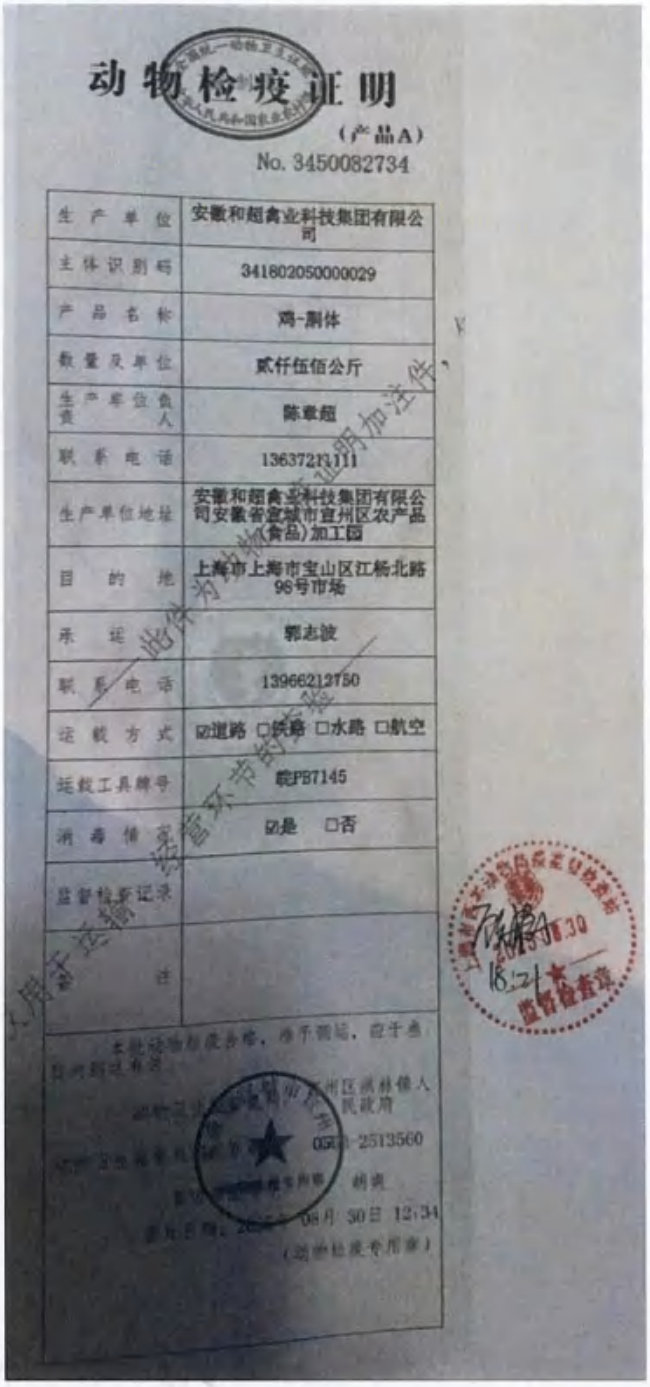
动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签章：胡爽

签发日期：2025年08月29日 12:41

（动物检疫专用章）

仅用于运输途中证明加注件，此件为补充说明，不替代原证



动物检疫证明

（产品A）

No. 3450082734

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	贰仟伍佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	郭志波
联系电话	13966212750
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PB7145
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于来日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医检查专用章：胡爽

签发日期：2025年08月30日 12:34

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450087258

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	贰佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	郭志波
联系电话	13966212750
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PB7145
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	20:04
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于来日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医检查专用章：胡爽

签发日期：2025年09月01日 12:45

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450087259

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	肆仟公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	郭志波
联系电话	13966212750
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PB7145
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于参日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签字：胡爽

签发日期：2025年09月01日 12:46

（动物检疫专用章）

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450089582

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸡-胴体
数量及单位	贰仟伍佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区宣州农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运	王道华
联系电话	13966189632
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PDA6227
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于参日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签字：胡爽

签发日期：2025年09月02日 13:38

（动物检疫专用章）

此件为电子证明加注件，仅用于运输途中环节的证明

动物检疫证明

（产品A）

No. 3450089581

生产单位	安徽和超禽业科技集团有限公司
主体识别码	341802050000029
产品名称	鸭-胴体
数量及单位	叁佰公斤
生产单位负责人	陈章超
联系电话	13637211111
生产单位地址	安徽和超禽业科技集团有限公司安徽省宣城市宣州区宣州农产品(食品)加工园
目的地	上海市上海市宝山区江杨北路98号市场
承运人	王道华
联系电话	13966189632
运载方式	☑道路 □铁路 □水路 □航空
运载工具牌号	皖PDA6227
消毒情况	☑是 □否
监督检查记录	
备注	

本批动物检疫合格，准予调运，应于叁日内到达有效。

动物卫生监督机构：宣州区洪林镇人民政府

动物卫生监督机构联系电话：0563-2513560

官方兽医签字：胡爽

签发日期：2025年09月02日 13:37

（动物检疫专用章）

3. 求初蔬菜

JY-04-32-01

报告编号：HSp20250905-05

检测报告

样品名称	茄子 西葫芦 黄瓜
型号规格或等级	散装
委托单位	徐晔
检测类别	委托检测

上海江杨农产品市场经营管理有限公司江杨检测站

JY-04-32-01

报告编号：BSp20250905-05

检 测 报 告

第 1 页

样品名称	结子 西葫芦 黄瓜	检测类别	委托检测
样品编号	Sp250905092～Sp250905094	样品数量	约250克
样品来源	徐晖		
样品性状	具有生鲜蔬果原有的色、香、味和形状且无腐败变质和异味。		
受检单位	徐晖		
收样日期	20250905	检测完成日期	20250905
检测环境	温度：25 ℃	相对湿度：56 %	
检测依据和综合判别原则	GB/T5009.199-2003《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测酶抑制率法（分光光度法）》		
检测结论	该批样品本次检测结果见汇总附表。		
检测（委托）单位	地址	江杨北路 98 号	
	邮政编码	201901	电话 56990050

批准：黄胤菲　　审核：高红霞　　编制：傅雨川

日期：20250905　　日期：20250905　　日期：20250905

JY-04-32-01

报告编号：BSp20250905-05

检 测 报 告

检测结果汇总					
样品编号	样品名称	检测项目	技术要求（酶抑制率%）	检测结果（酶抑制率%）	结论
Sp250905092	茄子	有机磷、氨基甲酸酯	＜50	3.7	阴性
Sp250905093	西葫芦	有机磷、氨基甲酸酯	＜50	2.3	阴性
Sp250905094	黄瓜	有机磷、氨基甲酸酯	＜50	3.5	阴性

=== 报告到此结束 ===　　检测日期：2025-09-05

JT-04-32-01

报告编号：[illegible]

说　明

一、委托检验仅对来样负责。

二、报告无编制、审核、批准人签字无效。

三、报告涂改无效。

四、样品及相关信息由客户提供及确认，检测站不承担证实客户提供信息的准确性、适当性和（或）完整性责任。

五、除非另有说明，本检测结果仅与被检测物品有关。委托人不得使用检测结果进行不当宣传。

六、未经书面批准，不得复制（全文复制除外）报告。报告复印件未加盖检测单位检验检测专用章无效。

七、对检测结果若有异议，请于收到报告之日起三个工作日内以书面形式提出，逾期不予受理。。

八、无CMA标识的报告，仅可作为科研、教学或内部质量控制之用，不具有社会证明作用。

地址：上海市宝山区江杨北路98号
电话：56990050 * 7227
邮编：201991

4. 世友牛肉

动物检疫合格证明（产品A）

№ 3744539387

货　主	山东中鲜农热夸牧业有限公司	联系电话	15800971212
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	捌佰公斤
生产单位名称地址	莘县穆清斋清真食品有限公司 山东省聊城市莘县山东省聊城市莘县朝城镇工业聚集区四大庄北侧300米朝古路西		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号市场内分割肉C区167号		
承运人	何照元	联系电话	19861922988
运载方式	☑道路　☐铁路　☐水路　☐航空		
运载工具牌号	鄂S857G3	装运前经	二氧化氯　消毒

本批动物产品经检疫合格，应于 肆 日内到达有效。

官方兽医签字：徐彬

签发日期：二〇二五 八 月 二十六 日 14:44:01

（动物卫生监督所检疫专用章）

动物卫生监督检查站签章	2025.08.27 监督检查章
备　注	

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

2. 动物卫生监督所联系电话：0635-7315969

（第二联）（共二联）

山东银广印务科技有限公司承印

莘县穆清斋清真食品有限公司

出厂检测报告

报告编号：MQZ-JCZX20250826

样品名称	牛肉	样品状态及包装	鲜牛肉、箱装
样品编号	20250826	样品规格及抽检数量	不定量、2kg
生产日期	2025.08.26	生产单位	莘县穆清斋清真食品有限公司
采样日期	2025.08.26	采样人/送样人	冯长友
检验日期	2025.08.26		
检验依据	《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告第 250 号)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》(GB 31650.1-2022)		

序号	检验项目	标准要求	单位	检验结果	单项结论
1	挥发性盐基氮	≤15	mg/100g	8.4mg/100g	合格
2	磺胺类（总量）	≤100	μg/Kg	未检出	合格
3	喹诺酮类	≤100	μg/Kg	未检出	合格
4	氯丙嗪	≤100	μg/Kg	未检出	合格
5	四环素	≤200	μg/Kg	未检出	合格
6	甲氧苄啶	不得检出	μg/Kg	未检出	合格
7	莱克多巴胺	不得检出	μg/Kg	未检出	合格
8	沙丁胺醇	不得检出	μg/Kg	未检出	合格
9	盐酸克伦特罗	不得检出	μg/Kg	未检出	合格
10	感官	色泽：具有产品应有的色泽	/	符合	合格
		气味：具有鲜牛肉正常的气味，无异味	/	符合	
		状态：具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	/	符合	

检验结论：

经检验所检项目合格，符合标准要求，检验结论合格。

检验员：郭甜　　批准：李万庆　　报告日期：2025.08.26

穆清斋清真食品有限公司 检验专用章

动物检疫合格证明（产品A）

№ 3744539397

货主	山东中鲜农热夸牧业有限公司	联系电话	18008389518
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	叁仟公斤
生产单位名称地址	莘县穆清斋清真食品有限公司 山东省聊城市莘县山东省聊城市莘县朝城镇工业聚集区四大庄北侧300米朝古路西		
目的地	上海市奉贤区望园南路1288弄80号1904、1909室		
承运人	李成钢	联系电话	15606353234
运载方式	☑道路 ☐铁路 ☐水路 ☐航空		
运载工具牌号	京CKM961	装运前经	二氧化氯 消毒

本批动物产品经检疫合格，应于 肆 日内到达有效。

官方兽医签字：

签发日期：二〇二五年八月二十七日 16:46:10

（动物卫生监督所检疫专用章）

动物卫生监督检查站签章	
备注	

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

2. 动物卫生监督所联系电话：0635-7315969

莘县穆清斋清真食品有限公司

出厂检测报告

报告编号：MQZ-JCZX20250827

样品名称	牛肉	样品状态及包装	鲜牛肉、箱装
样品编号	20250827	样品规格及抽检数量	不定量、2kg
生产日期	2025.08.27	生产单位	莘县穆清斋清真食品有限公司
采样日期	2025.08.27	采样人/送样人	冯长友
检验日期	2025.08.27		
检验依据	《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告第 250 号)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》(GB 31650.1-2022)		

序号	检验项目	标准要求	单位	检验结果	单项结论
1	挥发性盐基氮	≤15	mg/100g	8.6mg/100g	合格
2	磺胺类（总量）	≤100	μg/Kg	未检出	合格
3	喹诺酮类	≤100	μg/Kg	未检出	合格
4	氯丙嗪	≤100	μg/Kg	未检出	合格
5	四环素	≤200	μg/Kg	未检出	合格
6	甲氧苄啶	不得检出	μg/Kg	未检出	合格
7	莱克多巴胺	不得检出	μg/Kg	未检出	合格
8	沙丁胺醇	不得检出	μg/Kg	未检出	合格
9	盐酸克伦特罗	不得检出	μg/Kg	未检出	合格
10	感官	色泽：具有产品应有的色泽	/	符合	合格
		气味：具有鲜牛肉正常的气味，无异味	/	符合	
		状态：具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	/	符合	

检验结论：

经检验所检项目合格，符合标准要求，检验结论合格。

检验员：郭甜　　批准：李万庆　　报告日期：2025.08.27

莘县穆清斋清真食品有限公司 检验专用章

动物检疫合格证明（产品A）

№ 3744539411

货　　主	山东中鲜农热夸牧业有限公司	联系电话	15800971212
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	捌佰公斤
产单位名称地址	莘县穆清斋清真食品有限公司 山东省聊城市莘县山东省聊城市莘县朝城镇工业聚集区四大庄北侧300米朝古路西		
目　的　地	上海市宝山区江杨北路98号市场内分割肉C区167号		
承　运　人	卢占军	联系电话	15275698855
运载方式	☑道路　☐铁路　☐水路　☐航空		
运载工具牌号	鲁P8DQ59	装运前经 二氧化氯 消毒	

（第二联）（共二联）

本批动物产品经检疫合格，应于 一 肆 日内到达有效。

官方兽医签字：徐彰

签发日期：二〇二五年 八月 二十九日 18:13:44

（动物卫生监督所检疫专用章）

动物卫生监督检查站签章	山东省莘县动物检疫专用章 上海市安亭动物防疫监督检查站 2025.08.30 监督检查章 18:27
备　　注	

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

2. 动物卫生监督所联系电话：0635-7315969

动物检疫合格证明（产品A）

№ 3744569886

货　主	上海牧盈食品有限公司	联系电话	18655792595
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	玖佰肆拾伍公斤
生产单位名称地址	阳信华胜清真肉类有限公司 山东省滨州市阳信县河流镇工业园区		
目的地	上海市宝山区江杨批发市场肉类C区112号席位		
承运人	刘海生	联系电话	15550399161
运载方式	√道路 □铁路 □水路 □航空		
运载工具牌号	鲁A2K6Y9	装运前经	二氧化氯 消毒

本批动物产品经检疫合格，应于 _____ 日内到达有效。

柒

官方兽医签字：

签发日期：　　年　　月　　日

二〇二五　八　　三十　11:02:14

（动物卫生监督所检疫专用章）

动物卫生监督检查站签章	上海市白鹤动物防疫监督检查站 2025.08.31 监督专用章
备　注	本次产品装运前经300ppm二氧化氯消毒；本次产品活体已经W亚洲I型疫苗二次免疫；本次产品活体来自阳信华胜畜牧养殖有限公司；山东众合天成检验有限公司，检测报告编号：NO:01-ZNJB11220/037;鲜牛肉5件套700公斤，热鲜牛霖25公斤，热鲜通脊120公斤，热鲜通脊芯100公斤。

（第二联）（共二联）

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

2. 动物卫生监督所联系电话：

0543-8195186

3744539440

动物检疫合格证明（产品A）

№ 3744539440

货　主	山东中鲜农热夸牧业有限公司	联系电话	15800971212
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	捌佰公斤
生产单位名称地址	莘县穆清斋清真食品有限公司 山东省聊城市莘县山东省聊城市莘县朝城镇工业聚集区四大庄北侧300米朝古路西		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号市场内分割肉C区167号		
承运人	何照元	联系电话	19861922988
运载方式	☑道路 ☐铁路 ☐水路 ☐航空		
运载工具牌号	鄂S857G3	装运前经	二氧化氯　消毒

本批动物产品经检疫合格，应于 肆 日内到达有效。

官方兽医签字：徐彭

签发日期：二〇二五 八月 三十日 15:41:38

（动物卫生监督所检疫专用章）

动物卫生监督检查站签章	
备　注	

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

2. 动物卫生监督所联系电话：0635-7315969

山东银广印务科技有限公司承印

（第二联）（共二联）

3744571811

动物检疫合格证明（产品A）

№ 3744571811

货主	上海牧盈食品有限公司	联系电话	18655792595
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	玖佰肆拾伍公斤
生产单位名称地址	阳信华胜清真肉类有限公司 山东省滨州市阳信县河流镇工业园区		
目的地	上海市宝山区江杨批发市场肉类C区112号席位		
承运人	王锐	联系电话	19963112300
运载方式	☑道路 ☐铁路 ☐水路 ☐航空		
运载工具牌号	鲁MU7C87	装运前经	二氧化氯 消毒

本批动物产品经检疫合格，应于 柴 日内到达有效。

官方兽医签字：

签发日期： 年 月 日

二〇二五 九 阳二 11:01:19

（动物卫生监督所检疫专用章）

动物检疫专用章

动物卫生监督检查站签章	2025.09.03 监督检查章
备	本次产品装运前经300ppm二氧化氯消毒；本次产品活体已经W亚洲I型疫苗二次免疫；本次产品活体来自阳信华胜畜牧养殖有限公司；山东众合天成检验有限公司，检测报告编号：NO:01-ZNJB11220/037;鲜牛肉5件套700公斤，热鲜牛霖25公斤，热鲜通脊120公斤，热鲜通脊芯100公斤。

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

2. 动物卫生监督所联系电话：

0543-8195186

山东银广印务科技有限公司承印

（第二联）（共二联）

5. 天达猪肉

肉品品质检验合格证 (猪)

定点屠宰厂（场）专用

(2025 年) NO. 055897271

产品名称：猪白条	产品数量/重量：90kg
生产单位：颍上牧原肉食品有限公司	
定点代码：AZ140401	生产日期：2025.08.26
企业等级(星级)：A级	购 货 方：王柏
肉品编码：	
检 验 员(签章)：魏成博	

注：1. 此证一猪一证，生猪产品一个包装或一个批次一证。
2. 项目填写齐全、清楚。
3. 证货同行，证货相符，否则无效。

颍上牧原肉食品有限公司 企业肉品检验印章 肉品检验专用章

格证明（产品A）

№ 3434592546

联系电话	13774369072
量及单位	捌仟伍佰捌拾柒点伍公斤
阳市颍上县经济开发区科苑路和	
场白条大厅轨道110－112	
联系电话	15365329671
运载方式	☑ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空
运载工具牌号	皖KY1280
装运前经季铵盐消毒	

本批动物产品经检疫合格，应于叁日内到 有效

动物检疫专用章

签发日期：二〇二五年八月二十六日 09:55:58

（动物卫生监督所检疫专用章）

动物卫生监督检查站签章	
备注	检疫印章号：皖KM22 生产批次号：2025年08月26日。

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话：19955836996

上海铁路局管理有限公司

动物检疫合格证明（产品A）

№ 3434592546

货主	王怡	联系电话	13774369072
产品名称	猪 胴体	数量及单位	捌仟伍佰捌拾柒点伍肆公斤
生产单位名称地址	颍上牧原内食品有限公司 安徽省阜阳市颍上县经济开发区科苑路和管鲍大道交叉口		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号，江杨市场白条大厅轨道110—112		
承运人	陈潘	联系电话	15365329671
运载方式	☑道路 ☐铁路 ☐水路 ☐航空		
运载工具牌号	皖KY1280	装运前经季铵盐消毒	

本批动物产品经检疫合格，应于叁日内到达有效

出专兽医签字：

签发日期：二〇二五年八月二十六日 09:55:

（动物卫生监督所检疫专用章）

动物卫生监督检查站签章	
备注	检疫印章号：皖KM22 生产批次号：2025年08月26日。

本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

动物卫生监督所联系电话：19955836996

颍上牧原肉食品有限公司

非洲猪瘟检测报告

报告日期：2025年08月24日　　报告编号：20250824PJ0019

屠宰企业名称	颍上牧原肉食品有限公司		
样品名称	环境样本	检测方法	荧光定量PCR
试剂厂家及批号	北京明日达2025002	检测单位	本屠宰企业
检测结果及结论	应用荧光定量PCR方法，检测结果为阴性，符合出厂要求 屠宰企业盖章：		
备注	取样日期为：2025年08月24日；检测日期为：2025年08月24日		

编制人：康雨蒙　　审核人：仵清清　　批准人：仵哲

颍上牧原肉食品有限公司 检测专用章

上海秋来园餐饮管理有限公司

肉品 检验 Meat Inspection

肉品品质检验合格证

企业等级: A

猪

生产单位: 华宝食品股份有限公司	
单位地址: 山东省潍坊市诸城市相州镇胶王路1号	
产品名称: 猪 鲜品 猪胴体	产品数量/重量: 8221公斤
生产日期: 2025-08-27至2025-08-27	启运日期: 2025-08-27
定点屠宰代码: 260609011	联系电话: 19577765004
购货方: 颜春梅	
到达地点: 上海市宝山区 江杨北路98号江杨批发市场	G692025082700382(纸质)
检验员(签章): 宋西法	

运载方式	[√]道路 [ ]铁路 [ ]水路
运载工具牌号	鲁VY1237

动物检疫合格证明（产品A）

№ 3744136932

货　主	颜春梅	联系电话	15850285532
产品名称	猪-胴体	数量及单位	捌仟贰佰贰拾壹公斤
生产单位名称地址	华宝食品股份有限公司 山东省潍坊市诸城市相州镇胶王路1号		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号江杨批发市场		
承运人	赵玉强	联系电话	13780853648
运载方式	☑道路 ☐铁路 ☐水路 ☐航空		
运载工具牌号	鲁VY1237	装运前经	次氯酸钠　消毒

本批动物产品经检疫合格，应于 叁 日内到达有效。

官方兽医签字：朱勇

签发日期：二〇二五年　八月　二十日　12:29

（动物卫生监督所检疫专用章）

动物卫生监督检查站签章	山东省诸城市 动物检疫专用章 2025.08.27 监督检查章
备　注	本批次产品来自非疫区该产品的生猪来自潍坊市临朐县冶源镇北杨湾村田晓静养殖场猪胴体90头8221公斤

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

2. 动物卫生监督所联系电话：0536-6076185

（第二联）（共二联）

上海秋雨食品有限公司

华宝食品股份有限公司

瘦肉精检测报告

编号：HB20250827004

样品名称	猪肉	样品状态及包装	袋装完好	样品规格及数量	250g*5 袋
采样日期	2025.08.27	检验日期	2025.08.27	采样人	郭翠花

检测项目	检测方法	标准要求	检测结果
盐酸克伦特罗	快速检测	不得检出	未检出
莱克多巴胺	快速检测	不得检出	未检出
沙丁胺醇	快速检测	不得检出	未检出
检验结论	该样品所检项目均符合标准要求。		

（检验专用章）

签发日期：2025 年 08 月 27 日

批准：[illegible]　　审核：崔洪芳　　制表：李蓓蓓

肉品品质检验合格证 (猪)

定点屠宰厂（场）专用　　2025　　）A0238751

产品名称: 猪白条	产品数量/重量: 整头
生产单位：上海爱森肉食品有限公司	2025.8.28
定点代码：A02011902 020002	生产日期:
企业等级(星级):	购货单位: 莱太食品有限公司
肉品编码:	
检 验 员（签章）:	企业肉品检验印章 肉品检验专用章

注：1、此证一猪一证、生猪产品一个包装或一个批次一证；
2、项目填写齐全、清楚；
3、证货同行、证货相符、否则无效。

目的地	上海市市辖区 宝山区 上 EL7002)
检疫标志号	上海A003
备注	2025-08-28，经PCR检

本批动物产品经检疫合格，应于24小时内

动物检疫合格证明（产品B）

№.3134568712

货主	上海爱森肉食品有限公司	产品名称	猪胴体/白条
数量及单位	肆仟柒佰陆拾叁[illegible]公斤	产地	上海市 市辖区 奉贤区 海湾镇 燎原 [illegible]会
生产单位名称地址	上海市 市辖区 奉贤区 [illegible]		上海爱森肉食品有限公司
目的地	上海市 市辖区 宝山区 上海市宝山区江杨北路98号，江杨市场白条北厅轨道110-112 （沪EL7002）		
检疫标志号	上海A003		
备注	2025-08-28，经PCR检测法，结果为阴性，检测报告编号：2025082814151455		

本批动物产品经检疫合格，应于24小时内到达有效。

官方兽医签字：

签发日期：二〇二五年八月二十八日

（动物卫生监督所检疫专用章）

注：1.本证书一式两联，第一联由动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

申森品牌专用
不得用于其他品牌，违者必究！

上海爱森肉食品有限公司实验室检测报告单

报告编号：2025082814151455

样品名称	猪抗凝血	样品数量	1 份
样品来源	光明农牧科技有限公司海湾猪牧场	检疫证明	3101255222
采样基数	129头	样品状态	良好
检验项目	非洲猪瘟病原学检测	检验方法	荧光PCR
检验类别	企业自检	收检日期	2025年8月28日
试剂盒生产单位	深圳市绿诗源生物技术有限公司		
试剂生产批号	25070101A	试剂有效期至	20260728
检测结论	非洲猪瘟病毒核酸检测为阴性 申森专供		

报告日期：2025 年 8 月 28 日

检测人签字：

审核人签字：

生猪屠宰企业印章：（盖章）

上海爱森肉食品有限公司 检验专用章

2 帅

上海爱森肉食品有限公司实验室检测报告单

报告编号：2025083114152550

样品名称	猪抗凝血	样品数量	1 份
样品来源	光明农牧科技有限公司海湾畜牧场	检疫证明	3101255330
采样基数	130头	样品状态	良好
检验项目	非洲猪瘟病原学检测	检验方法	荧光PCR
检验类别	企业自检	收检日期	2025年8月31日
试剂盒生产单位	深圳市绿诗源生物技术有限公司		
试剂生产批号	25070101A	试剂有效期至	20260728
检测结论	申森专供 非洲猪瘟病毒核酸检测为阴性		

报告日期：2025 年 8 月 31 日

检测人签字：

审核人签字：

生猪屠宰企业印章：（盖章）

检验专用章

动物检疫合格证明（产品B）

№.3134570

货主	上海爱森肉食品有限公司	产品名称	猪胴体/白条
数量及单位	肆仟玖佰柒拾叁点贰 公斤	产地	上海市 市辖区 奉贤区 海湾镇 烦居委会
生产单位名称地址	上海市 市辖区 奉贤区 奉贤区海湾镇燎原社区燎三路25号	上海爱森肉食品有限公司	
目的地	上海市 市辖区 宝山区 上海市宝山区杨北路398号 江杨市场白条大厅轨道110-112 （沪EL7002）		
检疫标志号	上海A003		
备注	2025-08-31 经PCR检测法，结果为阴性，检测报告编号：2025083114152550		

中森品牌专用

不得用于其他品牌，违者必究！

本批动物产品经检疫合格，应于24小时内到达有效。

官方兽医签字：

签发日期：二〇二五年八月三十一日

（动物卫生监督所检疫专用章）

注：1.本证书一式两联，第一联由动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

2.动物卫生监督所联系电话：021-67109341

肉品品质检验合格证 猪

定点屠宰厂（场）白条用 （ ） A 0247872

产品名称：	产品数量/重量：
生产单位：上海爱森肉食品有限公司	
定点代码：A02011902	生产日期：2025.8.31
企业等级(星级)：	购货方：上海英大食品有限公司
肉品编码：	
检验员（签章）：	企业肉品检验印章

注：1、此证一证一证，生猪产品一个包装或一个批次一证；
2、项目填写齐全、清楚；
3、证货同行、证货相符，否则无效。

3434708846

动物检疫合格证明（产品A）

№ 3434708846

货主	上海宁鲜食品有限公司	联系电话	15000125535
品名称	猪-胴体	数量及单位	柒仟零柒拾贰点贰公斤
位名称地址	芜湖双汇食品有限公司 安徽省芜湖市三山区夏家湖路9号		
的地	上海市宝山区江杨北路98号江杨市场肉类交易大厅121号杠子		
承运人	安徽环通物流有限责任公司	联系电话	17855386362
载方式	☑道路 ☐铁路 ☐水路 ☐航空		
工具牌号	皖SB5537	装运前经次氯酸钠消毒	

本批动物产品经检疫合格，应于叁日内到达有效。

官方兽医签字：姚邦琴

签发日期：二〇二五年九月一日 17:05:51

（动物卫生监督所检疫专用章）

物卫生 检查 签 章	2025.09.01
生	本批产品瘦肉精检测为阴性，白条118.5头，7072.2公斤，上海市宝山区江杨北路98号江杨市场肉类交易大厅121号杠子，以上信息有芜湖双汇提供。

证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

物卫生监督所联系电话：0553-3910621

肉品品质检验合格证 (猪)

定点屠宰厂（场）专用 (20 年)NO.064057984

产品名称：白条肉	产品数量/重量：64.00 KG
生产单位：芜湖双汇食品有限公司	
定点代码：AZ141001	生产日期：2025-09-01
企业等级(星级)：级	购货方：上海宁鲜食品有限公司
肉品编码：AZ14100125090111140 2LR00z	
检 验 员(签章)：	企业[illegible]印章

注：1、此证一猪一证，生猪产品一个包装或一个批次一证；
2、项目填写齐全、清楚；
3、证货同行、证货相符，否则无效。

运载方式	☑道路 ☐铁路 ☐水路
运载工具牌号	皖SB5537

本批动物产品经检疫合格，应于叁日内到达有效。

官方兽医

签发日期

动物卫生监督检查

2025 09 01

报告编号:WH2025090100

检验报告

样品名称:	生猪尿样	样品信息:	/
样品规格:	/	样品批号:	20250901
样品数量:	200毫升	样品编号:	WH20250901009
收到日期:	2025年09月01日	送检单位:	芜湖总管部
报告日期:	2025年09月01日	检验类别:	委托检验

检测结果汇总

序号	检测项目	单位	检验依据	检测结果
1	沙丁胺醇	μg/L	酶联免疫法或胶体金免疫层析法	未检出
2	莱克多巴胺	μg/L	酶联免疫法或胶体金免疫层析法	未检出
3	克伦特罗	μg/L	酶联免疫法或胶体金免疫层析法	未检出
/	/	/	/	/

检验: 1金枝 (否章):

第1页共

检测专用

肉品品质检验合格证

猪

(20　年) NO. 063521872

定点屠宰厂(场)专用

产品名称：鲜猪白条肉	产品数量/重量：98kg
生产单位：无为市康宁科技食品有限公司	
定点代码：AZ141007	生产日期：2025年9月2日
企业等级(星级)：AAA	购 货 方：余金平
肉品编码：	
检 验 员(签章)：王 风	企业肉品检验印章

注：1、此证一猪一证，生猪产品一个包装或一个批次一证；
2、项目填写齐全、清楚；
3、证货同行、证货相符，否则无效。

运载方式	☑ 道路　☐ 铁路　☐ 水路　☐	联系
运载工具牌号	皖SC3080	装运前

本批动物产品经检疫合格，应于叁三内到达有效。

官方兽医签字

签发日期：二(

(动物

动物卫生监督检查	

3433147199

动物检疫合格证明（产品A）

N°3433147199

货主	余金平	联系电话	13472741829
产品名称	猪-胴体	数量及单位	壹万叁仟伍佰壹拾壹公斤
生产单位名称地址	无为市康宁科技食品有限公司 安徽省芜湖市无为县null		
目的地	上海市宝山区杨北路98号江杨市场白条大厅轨道112号		
承运人	尹二辉	联系电话	18156741632
运载方式	☑道路 ☐铁路 ☐水路 ☐航空		
运载工具牌号	皖SC3080	装运前经二氧化氯消毒	

本批动物产品经检疫合格，应于叁日内到达有效。

官方兽医签字：刘振华

签发日期：二〇二五年九月二日 14:26:38

（动物卫生监督所检疫专用章）

动物卫生监督检查站签章	2025.09.02 监督检查章
备注	

本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

动物卫生监督所联系电话：05536367196

无为市康宁科技食品有限公司

出厂检验报告

顺序号：20250902003

样品名称	鲜二分体片猪肉	检验类别	感官 物检
规格型号	二分体	收样日期	2025年9月2日
报告日期	2025年9月2日	生产日期	2025年9月2日
抽样数量	5%比例	批　量	3500kg
生产厂家	无为市康宁科技食品有限公司	产　地	安徽省芜湖市无为市

1、感官指标检测

项目	鲜片猪肉检测标准	检验结果	单项判定
色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色	合格
气味	具有鲜猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味	具有鲜猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味	合格
黏度	外表微干或微湿润，不粘手	外表微干或微湿润，不粘手	合格
弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复	指压后的凹陷立即恢复	合格

2、理化检测

	检验项目	标准要求	检测方法	检验结果	单项判定
理化检验	组织水分	≤76%	肉类水分检测仪	74.10%	合格
	挥发性盐基氮	≤15mg/100g	食品安全多功能检测仪	9.72mg/100g	合格
	盐酸克伦特罗	不得检出	快速检测卡	阴性	合格
	莱克多巴胺	不得检出	快速检测卡	阴性	合格
	沙丁胺醇	不得检出	快速检测卡	阴性	合格

品质：该批次产品，经检验符合GB/T9959.1-2019要求，合格

[illegible]：按国家农业农村部821公告要求进行非洲猪瘟检测，结果为阴性；本批生猪瘦肉精检测为阴性，未注胶注水。

综合评定：合格

[illegible]：王凤　　审批：[illegible]　　日期：[illegible] 2025年9月2日

无为市康宁科技食品有限公司 检验专用章

肉品品质检验合格证

企业等级：A　　(猪)

No. 100036684

生产单位：山东德州双汇食品有限公司	
单位地址：山东省德州市德州经济技术开发区韶华路	
产品名称：猪 鲜品 猪胴体	产品数量／重量：88.2 公斤
生产日期：2025-09-03至2025-09-03	启运日期：2025-09-03
定点代码：A-26030101	联系电话：0534-2556333
购 货 方：上海宁鲜食品有限公司	企业肉品检验印章
到达地点：上海市宝山区江杨北路98号	
检验员（签章）宋长明	

D5720250903004 69

运载方式	☑道路	☐铁路	☐水路	☐航
运载工具牌号	鲁PV2803		装运前经	

本批动物产品经检疫合格，应于 —柒— 日内到达有效。

官方兽医

3744493824

动物检疫合格证明（产品A）

№ 3744493824

主	上海宁鲜食品有限公司	联系电话	15000125535
品名称	猪-胴体	数量及单位	柒仟零肆拾贰点肆陆公斤
单位名称地址	山东德州双汇食品有限公司 山东省德州市德州经济技术开发区晶华路		
的地	上海市宝山区江杨北路98号		
运人	李在伟	联系电话	15966298768
运载方式	☑道路 ☐铁路 ☐水路 ☐航空		
载工具牌号	鲁PV2803	装运前经 二氧化氯	消毒

本批动物产品经检疫合格，应于 柒 日内到达有效。

官方兽医签字：肖毅

签发日期：二〇二五 年 九 月 三 日 01:41

（动物卫生监督所检疫专用章）

卫生监督 行站签章	陆林强 2025.09.03 22:38 监督检查章
注	本批产品来自非疫区（山东德州），瘦肉精检测为阴性，白条121头7042.46kg，上海市宝山区江杨北路98号江杨市场肉类交易大厅121号杠子，不注水，不注胶

1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话：0534-2180392

报告编号：P20250933004

检验报告

产品名称：	猪肉产品	产品批量：	100000kg
产品规格：	10kg	产品批号：	20250933
样品数量：	2kg	样品编号：	P20250933004
收到日期：	2025年09月03日	生产单位：	山东银州(双汇食品有限公司)
报告日期：	2025年09月03日	检验类别：	出厂检验
检验依据：	GB 2707-2016		

检测结果汇总

序号	检测项目	单位	检验结果	检测结果	单项判定
1	状态	/	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	合格
2	气味	/	具有产品应有的气味，无异味	具有产品应有的气味，无异味	合格
3	色泽	/	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	合格
4	铅丁联胺	μg/kg	不得检出	未检出	合格
5	镉定多巴胺	μg/kg	不得检出	未检出	合格
6	重金特萨	μg/kg	不得检出	未检出	合格
7	铅含量	kg	符合《农业农村部公共食品有限公司》	以下	合格
/	/	/	/	/	/

综合结论：经抽样检验，本批产品所测项目符合GB 2707-2016标准

审核：杨昊昊　　检验：郝建明　　（签章）

第1页共1页

（五）拟投入设施

1. 租房合同

上海宝荣实业发展有限公司租房合同

上海宝荣实业发展有限公司（以下简称甲方）

上海秋来园餐饮管理有限公司（以下简称乙方）

甲方为了支持乙方投资开办有限责任公司，愿意将产权属于自己的房屋和场地出租给乙方，双方经过充分协商，特订立本合同，以便共同遵守。

一、出租房屋地址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室。

二、出租房屋建筑面积：59.7 平方米

三、租用期为叁年：自 2024 年 4 月 1 日至 2027 年 3 月 31 日

四、租金和租金交纳及其他：

1 经甲、乙双方商定，房屋年租金为人民币 60000 元整。

2 房屋和场地租金为先付后用，甲方交付给乙方使用后，在当月的 1 至 5 日内付清每季度的租金。

3 经商定，甲、乙双方同意以后每三年，房屋和场地租金在年租金的基础上递增 3%。

五、租用期间，乙方无权将房屋转让给第三方使用。若要转让必须征得甲方同意，取得使用权的第三方既成为本合同的当然乙方，享受原乙方的权利，承担乙方的义务。

六、甲方责任：

1、租用期间，出租房屋的正常维修由乙方负责。

2、出租房屋的房产税由甲方负责。

七、乙方的责任：

1、乙方应依约交付租金，乙方如拖欠租金超过 15 天，应向甲方偿还违约金。违约金逾期一天，按年租金的 20%向甲方支付违约金。

2、租赁期间，房屋的水费、电费乙方应按月交付给甲方，并承担支付有关部门的清洁费、市容费、治安联防费等费用。

3、租赁期间，如乙方提前解除合同，乙方应付给甲方租金的 25%的违约金。

4、租赁期间，乙方不得擅自改变房屋的结构和用途，乙方如因故意或过失造成租用房屋和设备的损坏，应负责恢复原状或赔偿经济损失。

5、租赁期满或合同解除，如乙方逾期不搬迁，乙方应赔偿甲方因此所受的损失，必要时甲方向法院起诉和申请执行。

八、合同期满，如甲方的租赁房屋需继续出租，乙方享有优先权。

九、房屋如因不可抗力和自然灾害导致毁损，本合同自然终止。双方互不承担责任。

十、本合同如有未尽事宜，经双方协商作出补充规定，补充规定和本合同具有同等效力。

本合同一式两份，甲、乙双方各执一份。

甲方（盖章）：　　乙方（盖章）：

代表：　　代表：

（六）点对点响应“第四章 采购需求”

类别	要求内容
项目名称	大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目
最高限价	4154580 元，超过此限价的响应文件将作无效响应处理.
服务期限	12 个月。续期 24 个月。本次招标采取一次采购三年享用，分年签订合同。每年结束后由采购人对中标供应商的工作进行考核，考核合格后签订次年合同，次年签订的采购合同价原则上不得高于第一次采购确定的合同价格。如年度考核未通过或项目内容及价格变动较大的（超过原合同采购金额 10%），应重新进行政府采购。
付款方式	按季度结算。第二季度第一个月结算上一个季度费用，中标方将上一季度供餐情况报采购方指定管理人员审核，同意后方开具发票。采购方在收到中标方开具的发票且在采购方完成相关支付流程后 15 个工作日内付款。
交付地址	上海市宝山区沪太路 2518 号。
转让与分包	本项目合同不得转让与分包。

（我公司已阅读以上内容要求，并且完全响应以上内容要求。）

一、项目背景

现场烧制，以保障食堂餐饮服务对餐饮服务需求、满足就餐员工对餐饮服务不断增长的需要为关注焦点，将采购方每项餐饮服务要求纳入餐饮服务管理体系之中，致力于服务要求的达成。

（我公司已阅读以上内容要求，并且完全响应以上内容要求。）

二、项目概况

大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目，日均用餐人数约 340 人次的餐饮服务。

1. 整体服务时间。周一至周日（含双休日及节假日），工作餐；加班餐，按实际情况另行通知。

2. 固定餐饮服务。早餐 7:30 至 8:20；午餐 11:00 至 12:30。

3. 用餐人数：全年早餐约 38955 客；全年午餐约 93890 客。

4. 早餐餐费标准为 12 元/客，有 a 套面食类和 b 套点心类可选；午餐及会务客饭餐费标准为 39 元/客，二荤二素一汤另搭配粗粮、酸奶、水果，有 a、b 二类套餐可选；节假日前自助餐标准为 50 元/客。

（我公司已阅读以上内容要求，并且完全响应以上内容要求。）

三、服务要求

1. 总体要求：

（1）中标方按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，如变更或因其他情况不能准时开餐，中标方应提前通知采购方，并留有充分时间做出补救。

（2）中标方合理安排供餐量，及时准确进行分餐，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

（3）当采购方增加或减少餐费标准时，中标方应在采购方指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经采购方审核、确认、批准后方可实施。

（4）遇传统节日，中标方应供应节日点心（如月饼、棕子、重阳糕等）。

（5）除上述日常餐饮服务外，若采购方要求提供加班餐等餐饮服务，采购方将相关要求提前 1 个工作日通知中标方，中标方需完成相关任务。

（我公司已阅读以上内容要求，并且完全响应以上内容要求。）

2. 早餐服务：

每天面食类不少于 2 种，中西式面点不少于 3 种，开胃菜不少于 2 种。品种须做到 1 周内不重复。

（我公司已阅读以上内容要求，并且完全响应以上内容要求。）

3. 午餐服务：

每天 4 个荤菜（四选二），荤不低于 90%；4 个素菜（四选二）；1 个炖汤品种，1 份粗粮，1 份酸奶及 1 份水果。菜品须做到 2 周内不重复，蔬果品种须做到 1 周内不重复。

（我公司已阅读以上内容要求，并且完全响应以上内容要求。）

四、双方权利义务

（一）采购方权利义务

1. 提供水、电、煤、供餐场所、厨房场地及现有的厨房设施设备、餐具、器皿、物品，如有需要新添置的设施设备，由中标方自行采购并进行日常维护。经营场地及空调设备的日常维护维修由采购方负责（中标方使用不当或人为损害除外）

2. 每月听取中标方管理工作情况，提出提高服务质量的建议和方案。

3. 可对中标方的人员健康证、采购的食品原料、卫生情况等进行抽查。

（我公司已阅读以上内容要求，并且完全响应以上内容要求。）

（二）中标方权利义务

1. 整体费用：中标方自行承担每月水、电、煤等经营能耗费用，日常营运相关的设备采购、维护费用，清洁等耗材费用，废油、餐余垃圾等费用及中标方工作人员相关费用。

2. 设施设备：采购方提供的所有厨房设备、通讯设备和消防器材等设施需要开具清单，要求中标方（经理）必须签收后，方可使用；中标方不得转移采购方提供的设备。厨房设施设备日常使用过程中的维护由中标方负责。

3. 人员管理：中标方应对进驻人员在技能、健康等方面进行挑选和把关，并组织正规培训，未办好健康证的员工不得进入食堂；在人员结构、数量上，中标方应当保证服务质量，配足配强工作人员。

4. 安全生产：根据国家相关法律、法规，中标方对食品安全、生产安全、消防安全等工作具有完备有效的可操作的制度，防火、防盗、防毒、防燃气泄漏、防虫害，有安全生产应急预案，凡因违章操作等造成的事故责任，均由中标方负责。

5. 食品安全：

（1）根据《食品卫生法》的有关规定，全面负责食堂各项安全、卫生工作，接受市场监督管理等部门的监管。

（2）制作的食品必须符合国家的食品卫生标准，按规定留样，杜绝食物中毒事件的发生。

（3）全面负责食堂环境、设备、餐具的清洗及消毒工作，并作好相关的记录。

6. 原材料管理：在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，并经国家食品检验检疫部门检验合格的。

7. 监督管理：应接受采购方的监督检查，并在规定的时间内，答复采购方提出的意见和要求；同时中标方应保证有一名管理人员同采购方保持联络。

8. 节能减排：中标方应合理使用水、电、气能源，严禁浪费。

（我公司已阅读以上内容要求，并且完全响应以上内容要求。）

五、费用结算

餐费按季度结算，每季度按实际用餐客数结算。

（我公司已阅读以上内容要求，并且完全响应以上内容要求。）

六、考核管理

1. 采购方每季度开展一次食堂满意率测评，中标方认真听取就餐人员对食堂工作的意见、建议，提高食堂餐饮水平。

2. 发生下列问题，采购方有权单方面终止合同：

（1）中标方存在食品安全不达标、未按时供餐、擅自减少服务内容等情形，采购方通知整改后，拒不整改的。

（2）中标方因日常管理松懈造成食物中毒、卫生检查不合格等重大事故的。

（3）中标方未经采购方书面同意擅自转包或分包的。

（4）中标方被吊销执照等丧失餐饮经营资质的。

（5）采购方因搬迁、停业、不可抗力等导致业务调整的。

（我公司已阅读以上内容要求，并且完全响应以上内容要求。）