采 购 合 同

合同编号：

签订时间：2026.05.27

签订地点：南京

甲方：江苏省残疾人文化体育指导中心

地 址：南京市浦口区泰山街道护国路88号

法定代表人：

统一社会信用代码：

乙方：南京融军食业配送有限公司

地 址：南京市建邺区牡丹江街2号D1幢负一楼B01室

法定代表人： 赵国权

统一社会信用代码：91320115MA1MM6HU9J

以下为中标后签订本项目合同的通用条款，双方可进一步洽谈合同细节问题，中标人不得提出实质性的修改。甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规及相关政策规定，就乙方为甲方提供餐饮服务事项协商一致，订立如下合同条款，以兹共同遵守。

一、配送任务：蔬菜、水果、家禽、鲜活水产、牛奶等。

二、配送范围：江苏省残疾人文化体育指导中心食堂。

三、配送品种：蔬菜、水果、家禽、鲜活水产、牛奶等。

四、配送质量要求：

1、乙方应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范要求。

2、肉、禽、蛋、水产等必须具有动物检验检疫合格证明或化验单；

3、蔬菜必须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求；

4、采购货源必须持有有效营业执照，食品生产许可证或食品销售许可证；

5、乙方负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；

6、能够接受不定期抽查。必须保证食品安全，签署《产品质量和服务承诺书》。

五、结算价确定：

1、每月均以当月1号相关市场网站或超市挂牌价格作为基准价（如相关网站1号未发布价格信息，则以该网站当月最早发布的信息为准，网站公布的价格均为含税价），基准价乘以（1-优惠率）作为结算价。相关市场网站或超市无价格信息的，应该符合市场行情。乙方应充分考虑到市场波动等客观因素，如遇所供食品市场价格上下波动在核算期内价格不作调整。本合同总价款应包含货物采购、包装、仓储、运输装卸、验收、检测所需的所有费用、支付给员工的工资和国家强制缴纳的各种税费、社会保障资金费用，以及乙方为履行合同所需要支付的其他费用等。

2、本合同总价款还包含乙方应当提供的伴随服务/售后服务费用。

3、本合同履行期间合同优惠率不变。

4、本项目中，基准价是指：

（1）蔬菜、水果、家禽、鲜水产、牛奶等类配送项目为：南京市发展和改革委员会网站（https://fgw.nanjing.gov.cn/njsfzhggwyh/?id=xxgkgknr）公布的蔬菜、水果、水产等平均价）；

(2)本次中标优惠率：33.2%。

六、订货：

1、甲方每天早上在乙方送货时将第二天的采购计划交与送货人员，一般甲方以纸质或电子方式直接书面通知乙方，特殊情况电话通知。订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。

2、乙方接到甲方采购计划后，个别品种因缺货而无法提供的，乙方应在接到采购计划当天上午及时通知甲方并协商好解决方法。

3、若遇特殊情况，如：甲方用餐人数临时增减，特需物品临时增减等，乙方需无条件配合甲方。

七、交货：

1、乙方每天早上7：30前将订单内所有货品送到甲方指定的地点并配送完毕，乙方提供《送货清单》一式三份（甲方两份，一份食堂留档，一份财务做账），甲乙双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

2、所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

3、乙方送货人员负责将货物从车上搬到秤上过磅，然后放到指定地点，由甲方食堂人员负责验收并签字确认。

4、考虑到叶菜类品种的特殊性，乙方实际供应除叶菜类外的品种及数量与甲方订单要求相差不能超过10%，叶菜类的品种及数量与订单要求相差不能超过30%。各品种数量超出规定的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺的部分由乙方在一小时内补足。

5、家禽及肉类等货品根据甲方要求加工，家禽必须是当天新鲜宰杀，宰杀后内脏（如：肝、肫等）需一起送达；带骨产品（肉骨头、仔排、大排等）需按甲方要求剁小块或薄片；肉末、肉丝等原则上由采购人食堂自行加工，在发生急需加工的情况时，可由乙方代为加工，但必须是甲方的相关人员确定原材料量后，在甲方的相关人员在场的情况下完成加工。

6、质量必须达到配送所列的要求及验收标准，并且品质不低于甲方当天在各大蔬菜批发市场的自购标准。

八、验收标准：

乙方应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应不合格食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，乙方并承担由此造成的全部经济责任和法律责任（详见招标文件“验收标准及退货依据”）。

九、合同期限

本次合同期限为自 2026 年 05月 27 日至2027 年 05月 26 日。合同期间，若乙方价格明显高出投标价或数量与实际不符，甲方有权立即单方解除合同，不承担因此造成的乙方的任何损失。

十、付款方式

乙方供应货品的费用直接与甲方结算，与食堂工作人员不产生任何形式的费用联系，双方不得产生任何经济利益关系，若违反上述约定，甲方立即终止本协议。

每月十日前投标人将上一月正规发票、送货清单（含送货人员、食堂餐饮负责人员和中心验收人员的签字）以及送货核算单报送中心，中心根据验收人员验收清单开展成本核算工作，确认无误后走报销流程将费用转入投标人指定账户。

十一、违约责任

1、乙方必须严格按照甲方规定的时间将货品送达指定地点。若到货时间因乙方原因延误，迟到30分钟以内的，甲方给予乙方书面警告，半个月内若乙方被警告3次及以上的，扣当月货款的3%；迟到30分钟以上1小时以内的，甲方按当月货款的5%向乙方扣罚；迟到超过1小时的，甲方有权拒收乙方货物，并按当天应采购货物金额的30%向乙方扣罚。乙方未在规定时间内送达货品，甲方有权到就近市场进行应急采购，应急采购所花费部分，乙方在三个工作日内补齐。

2、乙方所送个别货物品质不符合本合同验收标准的，甲方有权拒收，乙方应保证在甲方指定的时间内增补送到，退货后乙方不在规定时间内送达增补货物的，甲方按该品种当天货款的30%向乙方扣罚；当批不合格货物累计金额达当批总金额的20%及以上的，甲方除退货外，还按当批货款的20%向乙方扣罚。该条所述的情况在一个月（一个结算周期内）出现3次及以上的，乙方构成违约，甲方有权取消其供货资格。

3、由于乙方所供货物的质量问题引起用餐人员发生群体性腹泻、食物中毒等事件时（以防疫部门鉴定为准），甲方有权追究乙方的法律责任，并要求乙方除偿付甲方相关人员的医疗费、营养费、陪护费等一切直接损失和间接损失外，同时，甲方有权立即终止合同。

4、乙方供应的商品价格应符合市场行情。甲方每月至少抽查一次，如出现虚报价格、以次充好等情况，将按2000元/次支付违约金，该费用由当月合同货款中扣除。

5、乙方违反本合同约定的，除应承担上述违约责任外，还应当赔偿因此给甲方造成的一切直接和间接损失，包括但不限于甲方的实际损失、预期可得利益损失以及因实现债权而产生的诉讼费、保全费、保全保险费、鉴定费、差旅费、律师费、公证费等。

十二、争端的解决

1、本协议履行的过程中发生的任何争议，若双方不能通过友好协商的方式加以解决，任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2、在法院审理期间，除提交法院审理的事项外，本协议其它事项和条款仍继续履行。

十三、不可抗力事件处理

任何一方由于自然灾害、战争、政府政策变化等不可抗力原因无法履行协议时，应在不可抗力事件发生后立即向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失。在取得有关机构的不可抗力证明或者双方谅解确认后，允许延期履行或修订协议，并视情况免于承担部分或全部责任。

十四、合同生效及其它

1、合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2、合同履行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议，方可作为主合同不可分割的一部分。补充协议与主合同有冲突的，以补充协议为准。

3、本项目招标文件、乙方响应文件及评标过程中形成的文字资料、询标纪要均作为本合同的组成部分，具有同等效力。

4、乙方若在履行合同期间出现违反法律、行政法规、地方性法规、有关食品行业管理的标准规定、招标文件及双方合同的约定或发生食品安全事故、人身伤亡事故和经济纠纷等影响社会和谐稳定事件的，甲方有权提前终止合同。本合同未尽事宜，遵照《民法典》有关条文执行。

5、本合同正本一式肆份，具有同等法律效力，甲方执叁份，乙方执壹份。

甲方（盖章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

通讯地址：南京市浦口区护国路88号

开户银行：

账 号：

纳税人识别号：

电 话：

日 期：2026.05.27

乙方（盖章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

通讯地址：南京市建邺区牡丹江街2号D1幢负一楼B01室

开户银行：工行南京江宁支行

账 号：4301015509100564718

纳税人识别号：91320115MA1MM6HU9J

电 话：13951687687

日 期：

附件

配送品种

蔬菜、水果、家禽、鲜活水产、牛奶等类采购项目--因中心地理位置偏远，运送成本较高，此类别的货物也需要每天配送，保证新鲜且鲜活，水产需根据需要辅助宰杀。

计划采购内容：

序号	品名	规格	计量单位
1	鸡蛋	新鲜	斤
2	鸡	新鲜	斤
3	鹅	新鲜	斤
4	母鸡	新鲜	斤
5	鸽子	新鲜	只
6	鸡脯肉	干冻	斤
7	鸡腿	干冻	斤
8	鸡中翅	干冻	斤
9	鸭子	新鲜	斤
10	鸭腿	干冻	斤
11	掌中宝	干冻	斤
12	无骨鸭掌	干冻	斤
13	应季水果	新鲜	斤
14	应季蔬菜	新鲜	斤
15	面条类	新鲜	斤
16	原味干果类	新鲜	斤
17	牛奶类	新鲜	箱/瓶

采购数量明细：蔬菜、水果、家禽、鲜活水产、牛奶等类（以当天实际采购需求为准）。
采购品种：以江苏省残疾人文化体育指导中心采购实时清单为准。

配送质量要求

1、中标供应商食材供货配送必须具备食品经营的法定条件，所配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》第二十条、《中华人民共和国产品质量法》第二十七条的规定，对社会和公众负责，保证食品安全，承担社会责任，接受社会监督。

2、采购包 1 及采购包 4 至少有 1 辆运输车辆，采购包 2 及采购包 3 至少有 1 辆冷藏车辆。

3、食材供货配送必须建立完善的质量承诺制度，并具有与该承诺相适应的财务保障。

4、所投产品必须符合国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；涉及的国家食品安全、卫生生产标准均按照最新标准执行，如在合同履行过程中出台了更新的标准，则按照最新标准执行。

5、当采购人临时有大批量食材采购或紧急采购任务时，中标供应商承诺在接到采购人

通知后于指定的时间和地点进行送货并卸货，派专人负责跟踪服务，保证食材准时准点供应，如推迟送货的，采购人有权拒绝验收签单。

6、依据产品质量监督检验单位提供的质量标准，中标供应商提供的食材必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存产品质量合格证明、产品质量检测合格报告或检验报告复印件。

7、中标供应商提供的食材须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若食材外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，并立即按采购人要求予以退货更换，否则采购人将对其进行处罚。

8、中标供应商须随时接受采购人或相关单位的随机抽样检查，检验费用由中标供应商支付。

9、采购人对食材提出的质量异议时，保证在 30 分钟以内作出答复，并妥善商处。无法在 30 分钟内解决的，应在 1 个小时内提供备用产品，使采购人能够正常使用。

10、规格包装的食材交付时，必须原包装完好无损，否则采购人有权拒收。

11、符合反兴奋剂检测要求，每批次配送猪牛羊肉必须提供符合反兴奋剂检测的合格报告。检测报告内容必须包含有兴奋剂克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。需要结合需求成片配送，并辅助分割。

12、肉、禽、蛋、水产等必须具有动物检验检疫合格证明或化验单。

13、大米、面粉、食用油、豆制品、辅料、半成品必须具有“SC”食品生产许可证标志。

14、蔬菜必须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求。

15、采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照，食品生产许可证或食品销售许可证。

16、供应商负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯。

17、能够接受不定期抽查。必须保证食品安全，签署《产品质量和服务承诺书》。

18、中标供应商应承诺其所供的食材均符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《农产品质量安全法》等相关法律法规及政策规定要求，符合国家食品安全标准与卫生检测标准，达到本次招标项目技术要求，保证卫生安全，具备相应的色、香、味等感官性状。

19、中标供应商严禁配送变质、过期、假冒、伪劣、有毒、有害的货物，不得弄虚作假或以次充好，否则采购人有权要求退货或换货。因所供货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，由此所产生的一切法律责任和经济责任均由中标供应商承

担。

20、中标供应商应保证所提供的食材在保质期内经正确和合理使用，不会出现因预包装食品添加剂、营养强化剂和功效成分原料的添加、生产加工工艺、包装物、运输方式等的缺陷而产生食品安全事故，并对因上述缺陷而产生的任何食品安全事故负责，承担由此造成的一切直接损失和间接损失。

21、一经发现供应以下食材，中标供应商除全部退货外，同时还应承担由此造成的经济责任和法律责任；

(1)腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

(2)含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的;含有严重超出标准限量的农药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的；

(3)含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(4)掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(5)超过保质期限的；

(6)其他经相关部门及采购人确认的质量问题。

人员管理及仓储要求

1、中标供应商应具有一定食品安全法律知识及食品管理技能的专职或者兼职食品安全管理。

2、中标供应商须建立健全食品安全管理十项制度和从业人员健康管理制度。

3、中标供应商应具有自有食材种植基地以及与所供应配送的食材品种、数量相适应的仓储设备及相关条件；保持仓库环境整洁，同时仓库内食材应排放有序并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

4、配送人员必须取得卫生部门出具的健康证，工作时做到个人仪表整洁；配送人员数量、型号必须与市场监督管理部门核定的一致，且送货时必须佩戴经营单位的食品配送上岗证。

5、配送车辆的数量、型号及配送人员必须符合配送地市场监督部门要求(主管部门要求备案的，应完成备案手续)，且在配送期内进行配送的车辆、人员未经采购人书面同意不得随意更换；配送车辆上必须粘贴配送标识，车辆要保持清洁，在食材配送过程中不得与其他产品混装。

验收标准

（一）蔬菜类：主要检查菜的新鲜程度，有无异叶、变质、烂叶的现象。

验收标准如下：

1、土豆：检查土豆是否有发芽、皮发青的现象。用手掐是否有软的，另外翻看检查土豆上是否有虫眼、黑洞、大小是否均匀。

2、西红柿：西红柿一般是箱装的，验收需翻开箱子检查里面是否有烂的，用手触摸是否有软的，颜色是否透红，有发青的。

3、茄子：验收茄子主要是区别老的，用手掐不动的为老的，容易掐动的为嫩的，另外翻看是否有发软的，表皮是否光滑。

4、洋葱：验收时注意翻看里面是否有软的、发霉腐烂的，特别注意洋葱顶部是否有发软，发黑现象。

5、姜：通常以老姜为优，注意检查表面是否有水泡，以个大为优。

6、大蒜：注意翻看里面是否有发软的，用手触摸时手感硬，以个大为优。

7、花菜：注意花菜的表面要干净，洁白，另外根部不能太大，以小根为优。

8、西葫芦：主要检查外表，注意线条不一致，大肚子的不好。用手能掐动，不能有发软的。

9、青椒：注意检查颜色为翠绿，无虫眼，另外翻看里面是否有压烂的。

10、豆王：验收时注意长短粗细均匀，颜色为翠绿，有硬度，不能有发软的。

11、长豆角：注意翻看外表是否有虫眼，颜色为翠绿，有硬度，不能发软，粗细长短均匀。

12、蒜苗：验收时注意先查看蒜苗根部泥土是否多，再翻看里面看其粗细是否均匀。里面是否夹有黄叶、烂叶。注意叶子是否有发黄、烂叶的情况。

13、蒜薹：验收时注意掐一下根部是否有发软的，有硬度、粗细均匀、挺直的为优。

14、芹菜：检查芹菜根部，茎部是否有发软，发脓的。可用手掐一下，掐动的为嫩的，否则为老的。再翻看里面是否夹有烂的，坏的，断的。注意颜色为翠绿，不能有发黄的。

15、小白菜：对成捆的小白菜检查时要翻看里面是否夹有杂叶、烂叶，里面是否有变质的现象。菜叶颜色是否发黄，有无烂叶，菜叶上是否有虫眼。

16、韭菜：翻看里面是否有变质现象，是否夹有杂叶，烂叶的现象。注意颜色为深绿，不能有发黄的现象。

17、菠菜：对成捆的菠菜验收时注意翻看里面是否夹有烂叶，杂叶，是否有变质的现象。注意查看菠菜的颜色为深绿，不能发黄，有烂叶。

18、香菜：先检查菜叶是否有发黄的，烂叶的现象。再触摸看茎部是否有发软的，有无烂茎的现象。

19、包菜：注意颜色鲜艳，大小均匀，无烂叶。

20、黄瓜：以身上带刺，带花为优。注意大肚子黄瓜为老的，用手能掐动的为嫩的。

21、冬瓜：用手触摸感觉是否有发软的，表面是否平整，光滑。不能凸凹不平，晃动一下看里面是否有坏的现象。

22、老南瓜：以色黄，质地坚，无腐烂为优。

23、白萝卜：用手触摸看是否有发软的，注意萝卜表面是否有虫眼，洞眼，顶部有无发芽的情况。

24、豆芽：验收豆芽时不能有发黑，发烂的情况。且无异味，颜色为洁白，透亮。

25、豆腐：质地结实，手感不能发粘，且无异味。

26、豆皮：无异味，不粘手。

（二）水果类：

1、新鲜度好，无机械伤、无病虫害、外形优美、无异状、无污染残留农药，包装框完整干净，大小均匀。

2、柑橘类（脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等）：果实结实有弹性，手抵有重量感，果形完整有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。

3、苹果类(蛇果、青苹果、红高士等)：结实多汁有光泽，表面光滑，无压痕，不干皱。

4、梨类（隐梨、雪梨、香梨等）：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、干皱，无压伤。

5、樱桃（ 进口称车厘子）：果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜甜多汁。

浆果类（提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓）：果实结实饱满，大小均匀，无压伤。

枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。

芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。

香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。

龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。单果重16-25克。

荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。

杨桃：果实呈心形，色浅缘，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。

黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑呈暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，味甜美。

菠萝：果皮厚、有突出果眼呈端状果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽甜，纤维少冠顶叶青缘。

（3）豆制品类：

1、豆腐:呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，块形完整，软硬适度，有一定的弹性，质地细嫩，有豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味，新鲜，保证当天货品，干净、无灰尘、异味，如有包装，应整洁、份量足。

2、豆浆:呈均匀一致的乳白色或淡黄色混悬液型浆液，浆体无结块，少有沉淀，具有豆浆固有的香气和滋味，口感滑爽。

3、豆腐干:呈均匀的黄色，有光泽，块形完整，质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水、无杂质，有豆腐干特有的香味，无酸、涩等不良气味，滋味纯正，咸淡适口。

4、油豆腐:呈金黄色，有光泽，块形完整，有弹性，无杂质，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，有油豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味，外皮酥脆适口，内软嫩，咸香适口。

5、豆腐皮(百叶等):呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，组织结构紧密细致，富有韧性，软硬适度，薄厚均一致，不粘手，无杂质，有豆腐皮特有的香味，无酸、不良气味。

6、腐竹:呈均匀的黄色，有光泽，为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀，有腐竹特有的香味，无酸、涩等不良气味。

7、腐乳:表面呈红色或乳黄色，内部呈乳黄色，色泽鲜艳，无黑色、绿色等斑点，外形整齐均匀，质地细腻，无霉变及杂质，具有腐乳特有的香味，滋味鲜美，咸淡适口，无苦、涩、酸等不良味道。

（4）家禽类：

1、皮肤有光泽，因品种不同可呈淡黄、淡红或灰白等颜色，肌肉切面具有光泽。

2、具有新鲜鸡肉的正常气味，无注水现象。

3、外表微干或微湿润，不粘手。

4、所供家禽保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂、变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查)和分割肉凭证，确保每日新鲜、无异味，并按甲方食堂要求进行初步加工，如切块、段等，鸡鸭类宰杀刨肚等。

（5）鲜水产类：

种类	验收标准
鱼类	具有鲜鱼固有的鲜明体色与光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。
虾类	体表色泽正常，甲壳无“黑变”或轻度“黑变”，无破损或脱节；虾肉组织紧密有弹性，无异味；肉质清洁完整。

种类	验收标准
软体动物（章鱼、鱿鱼等）	体表具有本品种固有新鲜色泽，色素斑清晰，黏液多而清亮；眼球饱满；肌肉柔软，有弹性。
生鲜牡蛎肉	牡蛎饱满或稍软，呈乳白色，体液澄清，无色或淡灰色，有牡蛎固有气味，无杂质。
海螺肉	海螺肉呈乳黄色或浅黄色，有光泽有弹性，局部有玫瑰紫色斑点。
海带	色泽深褐色或褐绿色，叶片长而宽阔，肉厚且不带根；表面有微呈白色粉状的甘露醇，含砂量和杂质量少。

（6）牛奶验收标准

1.通用基础要求：奶源合规可溯源，提供完整的产品检验合格报告（含农残、兽药残、重金属检测），无过期、变质、胀包、漏液现象；包装完好无损、印刷清晰，生产日期、保质期、配料表、生产厂家、储存条件、营养成分表等信息齐全，配料表无人工香精、人工色素、防腐剂、增稠剂等食品添加剂；全程冷链配送，到货时产品温度符合标注的冷藏 / 冷冻储存要求，无反复解冻、升温变质情况；产品需符合运动员食品准入相关要求，无违禁成分。

2.纯牛奶（常温 / 冷藏）：呈均匀乳白色或微黄色液体，无凝块、无沉淀、无异物，允许有少量均质化后脂肪球上浮的轻微分层；具有纯牛奶固有的自然乳香味，无膻味、酸味、苦味、腥味等异味；高蛋白、低脂，营养成分表标注清晰，理化指标符合国家《GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳》要求；口感醇厚顺滑，无涩感、粘腻感。

3.鲜牛奶（巴氏杀菌奶）：呈新鲜乳白色液体，无沉淀、无凝块、无异物，乳香浓郁自然；原生高钙、高蛋白，无任何添加，全程冷链储存配送，到货温度≤4℃，保质期内无变质，理化指标符合国家《GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》要求，无二次污染；适配运动员日常高蛋白膳食补充需求。

4.低脂 / 脱脂纯牛奶：为运动员核心适配品类，符合纯牛奶基础外观、气味要求，脂肪含量符合国家低脂 / 脱脂标准（低脂≤1.5g/100mL，脱脂≤0.5g/100mL），高蛋白保留，无因脱脂导致的水味、涩味、淡味等问题；无添加蔗糖、代糖，口感清爽顺滑，理化指标符合对应国家灭菌乳 / 巴氏杀菌乳标准。

5.无糖酸奶（原味）：呈均匀细腻的凝冻状或粘稠状，无分层、无霉斑，少量乳清析出属正常现象，无异物、无结块；无添加蔗糖、代糖、香精、防腐剂，具有酸奶固有的自然发酵乳香味，无杂味、酸味过重、甜味腻口等问题；冷藏到货温度≤6℃，活菌数指标符合国家《GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳》要求，口感绵密顺滑、酸甜适中，适配运动员肠道健康调理需求，风味酸奶禁止采购。

6.调制乳（高钙纯牛奶型）：仅允许高钙纯牛奶类调制乳，无添加蔗糖、香精、色素，钙含量≥120mg/100mL，高蛋白低脂；呈均匀液体，无沉淀、无异物，乳香自然，无异味、无口感发腻、发苦等情况；营养强化剂（钙）添加符合国家食品安全标准，产品符合《GB 25191-2010 食品安全国家标准 调制乳》要求，适配运动员补钙、补蛋白膳食需求，其他风味调制乳禁止采购。