采购需求

本项目为西安市城市快速干道管理中心食堂食材配送，包括但不限于：“主食类(米、面、油)供应商采购。副食类供应商采购。食材种类为蔬菜类、肉类、水产类、水果类、干货类、调料类、蛋类、豆制品类、奶制品类、糕点类等”。供应商根据采购人要求提供其所需产品及配送服务。

（一）技术要求

1、按照采购方提供的采购计划进行食材采购。

2、按照采购方指定的时间地点及配送次数进行食材配送。

3、其他要求：所采购食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《动物检疫法》、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等相关规定，配送过程安全可靠，无损坏及污染，食品原料新鲜、清洁卫生。

供应商提供五年内无重大食品安全、人员安全事故声明。

一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，并由供货商承担由此造成的经济责任和法律责任：

1）腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

5）掺假、掺杂、以次充好，影响营养、卫生的；

6）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质。

7）无品名、产地、厂名，生产日期，保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；

8）超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；

9）病死或者死因不明的水产品，畜，禽及其制品，劣质食用油，不合格调味品，工业用盐，非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等；

10）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

4、规模：西安市城市快速干道管理中心主、副食供应商采购。

5、配送方式：供应商自备送货车（冷藏或恒温），装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担，并指定1名联络人（联络及配送人员须提供健康证），供应商按照需求清单及相关要求，将所需产品准时送至配送地点。供应商送货时需附经公司盖章的副食品送货机打清单，食堂验收人员按照产品质量标准要求，对照需求清单组织产品验收，经验收合格后，在供应商提供的送货清单上签字盖章确认。送货清单一式两份，双方各留存一份，用于月底清算配送费用，配送人员需有相应的配送业务经历，便于业务沟通。

（二）质量验收标准或规范

一)蔬菜类

叶菜(白菜、菠菜、空心菜、简篙、芹菜等)

1.外形正常，肉质鲜嫩形态好，色泽正常;

2.叶梗光滑幼嫩，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象;

3.无抽苔(菜心除外)，无异味，结球叶菜要结球适度，花菜应新鲜洁白，不带叶鼓，无畸形花;

4.无明显浸水现象;

5.农药残留不超标。鲜度嫩度明显不佳，含黄叶、须根、泥土，虫害严重,萎捏严重，浸水后仍不可恢复，农药残留超标。国家或行业相关标准。

二)果蔬类

果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无虫害，无疤点，无断裂，无腐烂、异味，不带泥土，无明显机械伤，农残留不超标。无虫咬、发芽、发霉现象，表皮细致光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味。

三)葱蒜类

允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

四)水生菜类

肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，菱白不黑心。

五)芽苗类

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。肉类(均为全国区域知名品牌肉类)

六)猪肉

1.色泽鲜艳，无注水，表面有一层微干的薄膜，瘦肉新切面稍湿润，呈淡玫瑰色或淡红色;

2.触摸有弹性，不粘手，指压不留陷窝;

3.外表干净，皮毛清理干净，无异味，根据需要进行了改刀和加工:

4.含水量检测值低于77%。

七)牛羊肉

1.肌肉有光泽，色泽鲜红或深红;脂肪呈乳白色或黄色:

2.外表微干有风干膜，不粘手;

3.具有鲜牛羊肉正常气味;

4.牛肉、羊肉含水量检测值分别低于77%、78%。

八)禽肉

1.杜绝注水禽类;净

2.体表色泽洁白，肉质紧密，角膜有弹性，不粘手，指压不留陷窝;

3.具有该禽类所固有的气味，无其他异味;

4.腔内无杂物。

九)鱼类

1.鱼眼突出，角膜清晰透明;

2.体表面色泽鲜明，鳞完整或稍有花鳞，鳞片紧粘皮上不易剥落，有透明粘液;

3.鳃鲜红，鳃丝鲜红或紫红，保证新鲜可食用。

十)冻货类冻货

1.保持较好的外观;

2.达到相应的等级要求;

3.必须是在保质期内，生产日期、质保期等信息与内容物相符，标示清晰，批次号清楚等;

4.经食品检验检疫合格，符合国家卫生标准。

十一)鸡蛋

蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

十二)皮蛋

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

十三)咸蛋

蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

十四)牛奶(为品牌牛奶)

品牌袋装奶，距出厂日期10天以内且按照厂家要求保存条件储存未超出保质期，色泽乳白，有纯奶的鲜香味，符合质量标准。

十五)豆制品豆腐

豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香，符合标准要求，达到国家及行业标准。

十六）米、面、油。

粳米:25 千克/袋;

面粉:25 千克/袋;

一级、四级非转基因菜籽油:16.4升/桶。

米、面、油的供应商须提供食品生产许可证、产品检验报告。

所供应的货物必须为保质期内产品，所有货物质量必须符合国家有关规范和相关法规。

（三）售后服务

供应商整个配送过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。运达指定地点后积极配合采购人验收人员进行验收。