**采购需求**

**一、项目概况**

食材采购服务项目，需满足采购人一日三餐的食材要求，包括米、面、油、肉类、冷冻产品、蔬菜、水果、豆制品、乳制品及其他半成品、调料、清洁及易耗用品等物资的采购及配送，正常工作日人数约为169人。一般为工作日供货；节假日用餐人数及供货由甲方临时通知。

**二、商务要求**

1、服务期限：自合同签订生效之日起1年（具体服务起止日期可随合同签订时间相应顺延）。

2、服务地点：采购人指定地点。

3、服务要求：供应商应按照食堂要求的配送清单按照规定时间将所需产品送至采购人指定地点，如采购人遇到紧急情况需要加班的，供应商应保证加班期间食材的供应，并按照甲方要求定期检查、清洗厨房设备，如有任何安全隐患须及时向甲方相关负责人报告。

4、报价要求：供应商应按照采购人要求，每天配送到配送至采购人指定地点，经采购人验收合格后，供应商提供所供货物清单，采购人对所供货物的价格进行核实（按各大菜场平均价格\*（1-下浮率）核定结算价格），经核实无误后在供货单上签字确认。结算时按采购人签字确认的供货单据实结算。

**三、服务要求及内容**

**1、采买内容及要求：**

**大米：**必须符合GB1354标准，拥有“SC”食品生产许可证，精米二级及以上；

**食用油：**必须符合GB1536标准或GB1535标准，拥有“SC”食品生产许可证，质量等级一级:有合格检验报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常;定型包装；

**面粉：**必须符合小麦粉GB1355国家标准，质量等级一级;色泽正常，干爽无异味;包装袋上有注册商标及SC标注，有检验合格证、生产日期和保质期；

**蔬菜类：**必须符合GB2763食品中农药最大残留限量标准并具有农药残留检验记录，当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟;净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工；

**肉类、冷冻产品：**应具有相关的动物防疫条件合格证明，供应商应设有固定的经营场所，并具有符合卫生防疫监督部门要求的肉类食材屠宰厂的经营授权书，含水(冰)率符合标准，肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施；

**蛋类：**鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明；

**豆制品、乳制品及其他半成品：**豆制品须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工，送货当日时间不得超过保质期的1/3时长；

**水产品：**鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂；

**水果：**时令各类水果，无虫、无杂质，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；

**杂粮及调味品：**品质好，无霉变、无杂质，定型包装调味品必须具有“SC”食品生产许可证，色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象；

**清洁及易耗用品：**餐纸、易耗品、洗洁精等达到使用规范。

**注：凡涉及国家或行业相关标准的以最新标准为准，所有食材均须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《动物检疫法》、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）等相关规定。**

**2、配送要求：**

1)服务商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、规格来供应产品，保质保量，准时准点满足食堂需求；服务商须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求，所有原材料每日均留存样品一份，保存时间为48小时，确认期间无任何食品安全问题后丢弃；

2)服务商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由服务商承担；

3)米、面、油主食类、肉类、调味品、杂粮等食材根据食堂需求用量及库存条件，原则上每周送货1次或2次；蔬菜水果、肉类原则上要求每天送货1次，确保蔬菜新鲜；

4）乳制品根据食堂需求每1—2天送货1次；

5）特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，服务商应予以满足解决；

6）所有食材服务商必须按照采购人要求的种类、规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材配送服务均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。

**注：服务商配送的每批次食材均需提供所配送产品的检测报告或食品检验（防疫）合格证明跟随配送清单一起存档，服务商应按照满足人体均衡营养摄入的食材配送标准来制定详细、具体、合理的食材配送计划。**

**3、验收标准：**

保管员、采购员负责入库食品检验，当班厨师长配合质量验收，验收标准如下：

（1）定型包装食品，应检验包装标识或者产品说明书是否标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或者使用方法等，防止购进假冒伪劣产品，禁止“三无 ”产品进入食堂；

（2）主要食材中的定型包装食品，如米面油类应提供批次产品卫生主管部门的检验报告；

（3）包装污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的产品不得验收入库；

（4）非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库；

（5）食堂采购员、库管员和当班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂管理员不定时抽查；

（6）食材购回后，保管员和厨师共同验收，并在《原料购进验收单》上签字确认；

（7）入库时，保管员要清点入库物品的数量、规格，做到数量、规格、品种准确无误，入库时按不同的材质、规格、功能和要求，分类、分别储存，做到账物相符。