南昌工学院食堂食材集中采购项目要求

**一、配送要求**

1、配送企业必须具备符合行业规定及满足配送需要的仓储、

交通运输等设施设备，确保食品原料的储存和运输安全。

2、配送企业提供的食品原料必须是符合国家规定质量标准的食品，配送人员必须具有健康证。

3、配送企业要配置“配送专用车”，凭学校专用通行证

进出学校。

1. 肉、禽、豆制品、半成品、水产品、蔬菜类等鲜活食品

必须按配送流程和头晚下单量于次日上午8:30前配送到位，其余食品原料可视学校食堂商户实际需求适时配送并加强时效性，但必须确保学校食品新鲜、优质、安全可靠，并附带每一批次的正规打印票据和检疫检验报告。

1. 配送食材需提供送货上门服务，摆放规整，并放到商

户指定的位置。

6、商户不接收临近食材，食材剩余保存期限不得低于保质期的80%，对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

**二、建立供应商退出机制**

供应商对所供应的货品如果出现问题，并经查实，学校对出现食品安全问题或事件，造成严重后果的，直接取消其供货资格，并依法追究相关责任，并将该企业记入黑名单，未来五年内不得参与学校食堂大宗食品采购招标。

**三、建立监督与考核机制**

**1、监督评价机制**

（1）供应商应配合学校接受教育部门、食品安全监督管理部门、卫生健康部门的抽查或专项检查。

（2）供应商应定期对原料品质、食品加工环境、人员卫生、加工过程、配餐管理等项目进行自评，或委托专业机构开展第三方评价，发现问题及时整改。

（3）供应商应建立服务质量评价机制。采取线上评价、商户使用质量满意度测评办法等方式，定期对配送食材质量进行评价，获取相关方的意见和建议并及时处理；根据配送需求等，不断改进工作方法和完善配送手段。

**2、服务考核机制。**从人员保障、信息公示、从业人员、安全保障、货源保障、质量保障、环境卫生、配送车、检测设备、应急预案、配送时效、台账建立、配送服务质量、安全责任、视频监控、食材检测、违法行为等十七个方面进行量化考核。

**四、食材集中采购招标**

1、米、面类不以品牌招标，要求必须具有证照资质齐全的供应商，且能提供不同品类的米、面主食品，原则上选定3-5家供应商。

2、食用油、副食品（调味品）类按规定的品牌进行招标，原则上选定3-5家供应商。

3、肉（禽）、冻货、豆制品及半成品类不以品牌招标，但必须具有证明资质齐全的供应商或个人工商执照，原则上选定3-5家供货商。

4、蔬菜、水产品类应以有农产品基地供应商或合作商进行招标，原则上选定3-5家供应商。

5、根据招投标公示的结果，由各商户自行选定供应商进行配送服务。

四、大宗食品分类及标准

**（一）学校食堂食品食材采购分类**

1、主食类（米、面含杂粮）；2、食用油类；3、调味料、干货（含鸡蛋）；4、肉类、冻品类、水产品类5、蔬菜类、豆制品类

**（二）标准（质量标准、企业资质标准）**

供应商对所有食品提供由符合法定条件的检验机构出具的安全检测报告，以保障采购人的食品安全。供应的各类副食品确保优质、新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标。供应商有义务向采购人提供安全检测报告、安全许可证等相关证明文件。供应商提供的货物除了应当确保在保质期内，还应当符合下列具体要求、符合国家相关食品安全卫生标准。

**1、大米、面类**

（1）供应商为生产厂家的须持有相应营业执照、食品生产许可证书；

（2）供应商为经营商的须具备本次所投产品生产厂家代理许可证明及生产厂家的食品生产许可证明，经销商自身的食品经营许可证书；

（3）必须具有固定的经营场所、场地；

（4）不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不结混有异物或者其他感官性状导常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家粮食卫生标准；

（5）包装要求：25公斤/包，要提供SC标志或食品经营许可证编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书，包装箱完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

（6）大米质量要求：

1. 米类执行标准：GB/T1354-2018标准一等米 不含添加剂；
2. 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：碎米总量

不低于国家标准；小碎米总量不低于国家标准；不完善粒不低于国家标准；黄米粒按国家标准执行；大米剩余保存期不少于保质期的三分之二；所供大米是一级籼米以上品种。

**2、食用油类**

（1）须具有相应的食品生产许可证书；

（2）生产企业的招标质量承诺书；

（3）必须具有固定的经营场所、场地；

（4）包装要求：包装材料应清洁、卫生，不与食用油发生化学作用而产生变化，符合国家食品安全标准和管理规定，符合《食用植物油销售包装》（GB/T 17374）要求。

（5）标签标识：有SC标志或食品经营许可证编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，产品标准号、生产许可证号、产品批号等内容。具有产品合格证。

（6）质量要求：加工原料必须是非转基因原料。符合国家GB2716《食用植物油卫生标准》和GB2760《食品添加剂使用卫生标准》。具有正常色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其它异味；不得掺有其它食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

**3、肉、禽及肉制品（冻品）类**

（1）供应商若为独立生产厂家或生产厂家组成的联合体须具备相关食品的经营和销售资格、动物防疫条件、屠宰资格，所提供的食材通过检验检疫合格并符合国家相关规范标准；

（2）若为经销商须具备有效的食品经营许可证书，还须提供相关报价食品生产加工厂家的营业执照、屠宰企业资质证明、动物防疫条件合格证明，所提供的食材通过检验检疫合格并符合国家相关规范标准，且冻品的冻藏时间不能超过一个月。

（3）生产企业的招标质量承诺书；

（4）必须具有固定的经营场所、场地；

（5）质量要求：

①切肉、三层肉：肉呈均匀的红色，有一定的光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

②瘦肉：肉呈均匀的红色，有一定的光泽，肉质紧密，有坚

实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。

③猪肝：整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，

组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染。

④粉肠：柔软，表面光滑，无异物，极小味道。

⑤猪肚：呈浅白、色泽光润，不带肥肉，内部干净，无异物，

极小味道。

⑥猪腰：表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽，

有弹性。

⑦猪大肠：呈浅黄、无黑斑，柔软，表面光滑，无异物、

极小味道。

⑧猪头皮：猪脸肉，带嘴唇，耳朵，无骨，去除一切毛污物，

干净，无异味。

⑨猪心：圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。

⑩猪红：颜色呈深红色，干净，新鲜，稍硬，易碎，切面粗糙，有不规则小孔，具有淡淡的腥味，无其它异味。

⑾猪脚：必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、大小适合规格要求为标准。

⑿排骨：带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不带剔降，骨肉不分离。

⒀血骨：剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。

⒁较骨：剔除了腿肉的关节骨，色泽肉红，不带皮，不带油。

⒂牛肉：肌肉呈均匀的红色，有一定光泽，外表湿润，有鲜肉特有的粘性，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。

⒃光鸡、光鸭：整鸡表皮光滑，肥嫩，切除屁股、肺，无内脏，鸡每只不低于0.65公斤，鸭每只不低于1公斤，眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸡、鸭的正常气味。

⒄腊肠、腊肉：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

⒅火腿肠：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

⒆其余肉类必须符合相关肉类质量卫生管理要求。

**4、豆制品、半成品类**

（1）具有合法经营法人资格、依法纳税、有生产或供应能力、符合本次招标要求的企业或个体工商户；

（2）供应商必须提供《营业执照》、《食品经营许可证》原件及复印件或其他合法资质证明，法定代表人身份证明、食品质量承诺书；

（3）食品质量必须符合国家食品安全标准，必须提供食品检验检疫检测报告；

（4）供应商必须具有固定的场所、场地；

（5）投标人的身份证复印件、有效健康证，及其他认为应该提供的其他证明材料。

**5、蔬菜、水产品类**

（1）具有在江西省范围内注册的蔬菜经营户或长期合作的蔬菜种植基地蔬菜批发商的工商营业执照,并且年检有效；

（2）经营场所、场地占地面积应当50平方米以上,并且经营场所卫生干净,安全措施到位；

（3）经营人员拥有有效的健康证；

（4）有专门检测蔬菜上残留农药的人员和设备,并且建有台帐；

（5）农药残留须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）的规定。

①从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大

多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

②从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气

味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

③从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

④从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非

正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

⑤绿叶菜、白菜类：小白菜、菜心、生菜、空心菜、苋菜等

绿叶菜类及大白菜、圆白菜等白菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，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，无异味，结球叶菜要结球适度、不带须根。

⑥茄果类：西红柿、茄瓜、辣椒、甜椒等。属同一品种规格，

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，无腐烂、异味，无明显机械伤。

⑦瓜类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。属同一

品种规格，色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

⑧根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，

肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

⑨薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，

不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

⑩葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，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，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

⑾水生菜类：藕等。属同一品种规格，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。

⑿芽菜类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，

新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

⒀玉米：具有玉米应有的特性，属同一品种规格，穗型粒型

一致，无损伤，苞叶新鲜嫩绿，包被完整，籽粒饱满，颜色均匀，无虫咬腐烂霉变。

⒁酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他

不良气味，不得有霉斑白膜。

⒂腐竹：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。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

⒃豆类：皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有

光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

⒄花生仁：花生仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均

匀一致，花生仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，洁净而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

⒅供应商需承诺所供蔬菜符合上述质量要求及农药残留不

超过国家限量标准，若不符合，愿意接受退货处理并承担违约责任。

⒆包装要求：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透

气，无污染、无异味。

⒇鲩肉：由鲜活鲩鱼宰杀，具有鱼肉的正常的光泽、弹性，无寄生虫。去除内脏、鱼鳞、鱼鳃。

(21)鲩腩：除具有鲩肉的特征外，还应去除鱼头，椎骨、鱼尾。

(22)带鱼：每条不低于500克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显，除头去内脏。

**6、调味品、副食品**

1. 酱油

酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉。

1. 味精

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无杂质。

1. 食醋

具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

1. 淀粉制品

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

1. 食盐

结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

1. 食糖

食糖根据经营习惯分为白糖、红糖等。

1. 白糖

颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

1. 红糖

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

1. 辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，无杂质，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

1. 酱类食品

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

1. 奶类的具体要求：

酸奶必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》和国家卫生部颁布的《乳和乳制品卫生管理办法》以及其他相关法律、法规。**剩余保质期应大于三分之二。**

牛奶的质量和标识，应执行国家标准 GB25190《食品安全国家标准灭菌乳》和 GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》的规定。**剩余保质期应大于三分之二。**

1. 鸡蛋：个体均匀，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。

（13）皮蛋：个体均匀，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。

（14）咸蛋：个体均匀，蛋壳亦完整无损，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，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

（15）其余副食品种类必须符合相关副食品质量卫生要求。

**7、其他要求**

1. 蔬菜类：蔬菜类要保持较好的色泽和新鲜度，不腐烂并进行残留农药检测（供货商提供检测仪器）。
2. 肉类：所供肉类保持较好的外观和质量，符合国家食品部门的有关标准。所供畜禽肉类必须出具检验检疫部门的合格证明。鲜肉确保每日新鲜，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；所供水产类必须保证是鲜活；冷冻鱼(海鲜类)要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。
3. 粮油类：米、面、油，油品采购人要求非转基因花生油**，**供应商需提供采购清单，如：鲁花、金龙鱼、福临门、多力等，随时接受采购人检查。如采购人更换其他品种米、面、油，供应商须无条件执行。
4. 供应商添加剂的采购、保管、领用、使用，需做好相关记录，严禁采购和使用不符合规定的添加剂。供应商认真执行食材的采购标准，如果政府部门、采购人或其他相关部门，查到中标人采购了劣质食材或使用了不符合规定的添加剂，供应商需接受相应的处罚，如果造成进餐人员身体的伤害，采购人有权解除合同，供应商将承担相应的法律责任和经济责任，并赔偿采购人相应的损失。

**8、食品溯源要求**

供应商所采购的食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得SC食品认证，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。蔬菜来源应当是自有基地、商品菜基地或受到地方政府部门监管的流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。同时，供应商应保存以下资料：

（1）供应商与生产企业的销售合同；

（2）生产企业的送货单和销售发票；

（3）供应商与采购方的采购合同及送货单据、销售发票。