**附件1：**

**南山区教育系统食堂主副食品供应货物验收标准**

为保证吃得安全，吃得放心，对厨房所采购的一切主副食品，制定以下验收标准：

1．供应商应严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规的规定，并全面履行本合同所约定的义务。

2．供应商必须遵守国家和地方有关环境和卫生的标准，严禁供应腐烂变质的食品，保持货品的新鲜。供应商应随时按招标人要求提供各类货物检测报告。

3．供应商必须无条件退换招标人认为不合要求的物品，并及时加以更正，确保招标人能正常就餐。

4．因供应的货物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，经政府相关部门鉴定属于供应商责任，其产生的一切法律和经济责任全部由供应商承担，且招标人有权单方解除本合同，并要求供应商支付已付货款总额的30%的违约金。

5．供应商承诺管理好供应商的员工，并自行负责送货人员的一切法律责任。

6．所供食品的质量要求：所供食品均符合《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定。

7．配送货物品种：蔬菜类、鲜肉类、水产类、水果、粮油品、副食品、干货类及调配料等主副食品以及洗涤等配套用品。

（1）肉类要求（含生鲜、冻品、鱼类等）

a、所供货物应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，肉类保证来源于深圳市正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场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），新鲜肉确保每日新鲜，为当天深圳市正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，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；冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

b、所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

c、冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90％，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为4小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

d、各供应商提供猪、牛肉类、家禽类及肉制品应有《卫生检疫报告》、《产品合格证》资质证明。

（2）蔬菜类要求（含水果）

中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

a、货物质量要求：

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。

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。

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。

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。

b、蔬菜卫生质量要求

卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标（mg/kg） | 备注 |
| 甲胺磷 | 不得检出 |  |
| 甲拌磷 | 不得检出 |  |
| 氧化乐果 | 不得检出 |  |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |  |
| 呋喃丹 | 不得检出 |  |
| 百菌清 | ≤1.0 |  |
| 多菌灵 | ≤0.5 |  |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |  |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |  |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |  |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |  |

（3）干货类要求

a、供应产品质量要求：

(a)供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

(b)供应方所提供产品必须价格合理，应按照投标报价供给，否则需招标人有权不用。

(c)供应方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒,如变质等情况，经查实后确属供方的责任，供方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

b、干货类质量要求：干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（4）调料类要求

定型包装、质保期内、有SC或QS标识。

（5）食用油类要求

来源于深圳市正规油脂公司。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、保质期内食用产品。

（6）豆制品类要求

来源于深圳市正规食品公司，保质期内。

8．大米须当年出产，正规厂家出品,提供符合国家级质量认证和商标及地址、电话、在保质期内。

9．供货商应严格按照合同规定标准运送食物，如送的货物不符合要求，出现一次情况不符合要求的，提出口头警告，并要求供应商作出书面保证；二次扣当天货款总价的10%；达到三次不符合要求的，解除其供货合同。