附件3

机关食堂餐饮服务采购项目需求

一、项目概述

本项目采购人为广州市退役军人事务局，采购的具体数量和品种需要根据每月的实际发生数量来定。本次通过比选方式确定广州市退役军人事务局机关食堂全托管餐饮服务供应商1家 ，服务期限为合同签订之日起1年。

二、项目内容

（一）供应餐饮服务对象

广州市退役军人事务局单位工作人员（含局机关、军转中心、服务中心、权益维护中心）。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名 称 | 地址 | 每餐平均就餐人数 |
| 广州市退役军人事务局 | 广州市越秀区下塘西路447号 | 早餐80人午餐100人 |

（二）供餐时间

|  |  |
| --- | --- |
| 备餐项目 | 备餐时间 |
| 早餐 | 07:30—09:00 |
| 午餐 | 11:40—12:40 |

备餐时间为正常工作日周一至周五，若遇国家规定休假及工作时间调整，依照国家规定相应调整。

（三）服务内容

每天早餐就餐人数约80人、午餐就餐人数约100人，单位开卡人数约120个，此就餐人数仅供参考之用，实际供应数量以采购人每餐人数消费为准，中标人须完全满足采购人每餐的实际需求量。

同时，为单位内组织会议活动、应急值班加班提供餐饮服务，结算费用另计收，不得对外经营。

（四）服务标准

按采购人的需求准时供应早餐和午餐，套餐价格：早餐每份人民币8元；午餐每份人民币22元。自选餐参照套餐定价，特色餐、客餐等其他用餐形式的价格由中标人根据实际情况自主定价，但须报采购人审定。

（五）备餐要求

**1.早餐供应的品种包括（包括不限于以下种类）**：

粥 类：各种肉类粥、杂粮粥、生滚粥等；

面点类：包子、馒头、三文治、蛋糕、油条、麻圆等；

粉面类：炒米（河）粉、汤米（河）粉、炒（汤）面、拉肠粉等；

蛋奶类：鲜牛奶、酸奶、豆浆、鸡蛋等；

杂粮类：小米、地瓜等；

其他类：中西糕点等；

每日早餐套餐应包括4个类别，每周内各类品种轮换供应。

**2. 午餐（中式套餐）每份饭菜份量应包括（包括不限于以下种类）：**

（1）主荤：二选一，包括禽畜肉、鱼类、蛋类等不少于150克；

（2）副荤：三选二，包括禽畜肉、鱼类、蛋类等不少于50克，搭配瓜果蔬菜、豆类制品不少于100克；

（3）素菜: 瓜果蔬菜不少于150克；

（4）米饭：大碗150克、小碗75克（用米量）；

（5）例汤：老火靓汤或清补汤水不少于250毫升，带骨肉质类不少于30克，配料：50克；

（6）配水果，酸奶或饮品。

（7）每份午餐套餐包括1主荤、1副荤、1素菜、1饭、1汤、配送1款水果或饮品。个人自点自选餐参照套餐份量。

注：以上食品重量是指食品原材料的净重，蔬菜重量为已挑选好的净菜（瓜果类已去皮）的重量，肉类重量为剔除大骨头的净重量。

（六） 膳食制作和品种的要求

1．食品原材料的选用要求：大米为上等优质靓米；食用油为优质品牌食用油；瓜果蔬菜为无公害瓜果蔬菜；禽畜肉为放心肉，猪肉的质量达到70%-90%为瘦肉，肥肉占10%以下（猪皮按瘦肉计算）。食品原材料应达到营养、新鲜、卫生，质量符合国家和行业标准。

2．午餐（中式套餐）主菜菜式品种要求：午餐菜色不少于6个品种，肉、鱼、禽、蛋类品种齐全，每日菜式品种更换率应在40%以上，每周菜谱的菜式达30个品种以上。

3．午餐供应品种除中式套餐外，还应包括包点、粉面、小菜等品种等。

4．烹饪质量要求：干净卫生，制作精细，色、香、味俱全，烹饪调配符合平衡营养健康。

5．食品检测要求：每天早上进行瓜果蔬菜残余农药快速检验，将检验结果公示。

（七）其他事项

1.严格按照餐饮行业标准，建立严格的食品安全规章制度及标准，有规范的食品安全质量保证、监控及风险控制措施。

2.采购人提出的经营项目基本技术要求及各项经营目标涉及的主要内容，包括房屋、冷藏设备、餐厨用具、餐具消毒设备、给排水设施、电力照明等配置设施设备采购人给予中标人无偿使用权。

3.食堂内部的粗加工间、烹调加工间、洗消间、主副食仓库、备餐间等标准配置。

4.项目采购的厨具、餐具用品（包含锅、碗、瓢、盆、菜筐）、厨房设备维修、保养及购置等均由采购人负责，费用由采购人承担。

5. 低值易耗品，如：纸巾、毛巾、垃圾袋、清洁用品和保洁用具用品、洗手液等均由中标人负责，费用从交纳的管理费列支。

6．服务过程中的发生的费用支出：水电费、餐余垃圾回收处理费用均由采购人负责，费用由采购人承担。

8．中标人需负责工作人员劳保用具和用品。

9. 餐厨垃圾、废料等必须在当日营业结束时清除干净。必须搬运到指定的大楼外垃圾房集中存放由街道城管统一收运处理。

10. 保持工作环境干净整洁，日常做好减蚊及防虫防鼠工作，沟渠必须保持畅通。就餐区域的餐台、椅必须保持无积污、无油渍、无水渍。厨房的地板必须保持无垃圾、无油渍、无水渍。洗手间各设备完好、保持洁具整洁、无味、无污、无臭。

（八）餐费结算

1．餐费统一使用IC卡管理，由中标人受理IC卡充值补值等事项，原则上食堂只接受IC卡消费。中标人应自觉接受采购人的财务监督。

2．采购人餐费结算分别与局机关、军转中心、服务中心和权益维护中心进行独立结算。

3．普通餐价格以双方约定价格结算，餐费中服务管理费的结算方式，按月进行结算。

4. 每月对外通报上月收支结算情况，并提供相关食材支出凭证备审核。

(九)工作人员要求

1.本项目配备主、副厨各1人，主厨必须取得高级厨师证、副厨取得二级厨师证。

2.中标人应按照《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》《中华人民共和国社会保险法》等相关法律法规的规定予以中标人岗位员工福利待遇，由第三方人力资源服务机构进行监督检查，采购人不再支付食堂配备人员的任何费用。

3.根据采购人外包服务工作内容，所提供配备的人员与采购人不存在劳动关系，所有用工管理义务和安全责任均由中标人承担。

4.采购人的管理人员负责对中标人的工作施行监督检查指导，同时帮助中标人开展工作，与中标人磋商，及时解决工作中出现的问题。

5.配备服务人员均需持健康证、无犯罪记录证明上岗。

项目现场配服务人员

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位设置 | 人数 | 学历 | 年龄要求 | 从业年限 |
| 1 | 主厨 | 1 | 高中或以上 | 25-50岁 | 8年或以上 |
| 2 | 副厨师 | 1 | 高中或以上 | 25-50岁 | 5年或以上 |
| 备注：主厨需持有技师厨师证(国家职业资格二级)或以上。 |

三、供货产品质量要求

（一）蔬菜类

**1.质量要求**

（1）所有蔬菜必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存，在配送前必须采样送检，经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后，方可采收配送。

（2）所有蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到95%以上。

（3）所有蔬菜必须保证食用安全，符合国家食品卫生标准。具体质量要求为：

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。

|  |  |
| --- | --- |
| 种类 | 质量标准 |
| 叶菜类 | 菜心、生菜、大白菜、小白菜、空心菜、芹菜等绿叶莱类。属同一品种规格，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，无腐烂现象，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。  |
| 茄果类 | 番茄、茄子等。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、无畸形、异味、无明显机械伤。  |
| 瓜果类 | 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂、无腐烂、畸形，异味、无明显机械伤，不带泥土。  |
| 根菜类 | 萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 |
| 薯芋类 | 马铃薯。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽。  |
| 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、畸形、异味。 |
| 豆类 | 扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。  |
| 水生菜类 | 藕、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质。 |
| 食用菌类 | 蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。 |
| 芽苗类 | 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。  |

**2.供应和管理要求**

（1）蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有3个品种以上。

（2）来源必须清晰，蔬菜来源须为自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

（3）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） |
| 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 |

（二） 肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）：

**1.质量要求**

（1）所供肉类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。

（2）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。冷冻品类需解冰并按解冰后的实际重量计算。

（3）家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

（4）熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

（5）鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。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。

**2.供应和管理要求**

（1）中标人提供货物应符合下列的《生产（供应）企业资质证明》：生产（供应）企业资质证明（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 资质证明 |
| 畜禽冻肉类 | 《企业法人营业执照》、《动物防疫合格证》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 肉制品 | 《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 水产品 | 《企业法人营业执照》 |

**（2）产品票证要求：**

新鲜肉类票证要求：

冻品货物票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 货物类别 | 产品票证名称 | 验收索证要求 |
| 猪、牛、羊肉类家禽类 | 1.《出县境动物产品检疫合格证》 | 由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查。 |
| 2.《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 3.《动物产品防疫合格证》 | 当批次有效，原件备查。 |
| 肉制品 | 1.《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。 |
| 2. 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 水产品 | 贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |

（三）粮油类

**（1）食用油品质要求**

①基本要求：外包装完好，有QS标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。

②食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品流通许可证》或《食品经营许可证》（经销商或者代理商须提供），《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》（生产制造商须提供）。

**（2）大米质量标准**

有QS标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。

（四）干货、副食品类

**1.质量要求：**

（1）干货、副食品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，副食品必须具有QS食品质量认证标志。采购人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。

（2）标签标识：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。

（3）品牌要求：在满足质量要求的前提下，按照采购人每次下订单的要求提供货品。

（4）质量要求：符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。

（5）几种主要干货制品的质量标准：

紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。 一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。 二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。 三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑 点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品， 朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中 下三等。质量好的银耳，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底 褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

（6）几种主要副食品的质量要求：

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。

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。

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，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

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。

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，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

大豆：豆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。

花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

食糖：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。

**2.供应和管理要求**

（1）供应要求的资质证明：

生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 资质证明 |
| 副食品 | 《企业法人营业执照》 |

产品票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类别 | 产品资质名称 | 验收索证要求 |
| 副食品 | 货物清单 | 加盖供应商公章的货物清单（送货单） |

四、货物包装要求

（一）中标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

（二）包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和QS认证等。

（三）包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

五、配送管理要求

（一）本次配送服务采购主要为早、午餐供应，采购人膳食安排时间一般为每周星期一至星期五，如有特殊安排，按采购人安排执行。

（二）中标人应至少安排1辆以上车辆负责送货及安排专职送货员，负责货物的运输、过秤，并协助采购人抽验货品，货品的品种和重量以采购人抽验的结果为准。

（三）中标人必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品安全法》，必须保证所供应肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等为新鲜、保质期内，且符合卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送。

（四）中标人除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人使用单位有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

（五）食品溯源要求。中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，尽量使用知名品牌。

(六)采购人依据中标人提供的菜式中定选周菜谱。

六、配送运输要求

（一）所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

（二）冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

（三）送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（四）送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

（五）在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

（六）抽查发现食品安全质量问题的处理：

抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，采购人有权拒收，并视情况追究法律及经济责任。

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，中标人按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。

若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，采购人有权将问题产品退货处理。

（七）采购人发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

（八）对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在 1 个小时内送到。

七、货物验收

（一）检验流程

1.要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2.应采取当场验收的方式，验收人必须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。

3.每批次每种货物均抽查验收。

4.验收工作人员按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比对相关文件，以确保食品品种符合要求。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购方验收人员应和中标人人员一起确认，并保留双方签字单据。

（二）退（补）货流程

对不符合质量要求的食品由采购人验收人员提出清退，对数量不足或部分退货的，中标人必须按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。

（三）验收记录

每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。验收完毕后，双方必须在货物收货清单上确认签名，货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。

（四）验收要求

验收发现食品安全有质量、数量、规格问题的处理：对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如发现腐败变质异味、污染变质等，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。送货数量与订单不符时：多送部分有权拒收，少送部分必须在 1 小时内补货送到。

畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的食品全部退货，并按食堂的要求按时重新配送。