

食品原材料采购需求标准导引

中央国家机关政府采购中心

2023年7月 北京

目 录

第一章 总则.....	1
第二章 食材的生产或代购.....	1
第三章 食材分类及质量要求.....	3
第四章 食材检测.....	10
第五章 配送及售后服务.....	11
第六章 附则.....	12
附件 1 食材采购评价体系.....	13

食品原材料采购需求标准导引

第一章 总则

第一条 【制定目的】为加强北京地区中央单位（以下简称各单位）食堂配送供应食品原材料（以下简称食材）管理，提升食材采购规范化、标准化、专业化水平，根据有关法律法规和制度规定，结合工作实际，制定本标准导引。

第二条 【法律依据】食材采购应当严格遵守《食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《产品质量法》、《动物检疫管理办法》等法律法规及属地食品安全相关规定。

第三条 【基本内容】食材采购是单位后勤部门餐饮服务的重要组成部分，服务内容包括食材的生产或代购、检测、配送及售后等服务，不包括食材加工与制作。

第四条 【标准用途】本标准导引可作为各单位编制本单位食材采购计划、实施食材采购、评估食材采购质量的参考。

第五条 【行业要求】食材质量、配送及包装等要求应当符合国家及行业现行相关标准。

第二章 食材的生产或代购

第六条 【职责划分】食材的生产或代购由食材配送企业（以下简称企业）负责。食材的生产是指企业自有生产基地（养殖场、屠宰场、果蔬农场等），可实现基地食材直供；食材代购泛指企

业具有食材直销或地区代理经销商资格供应食材，或者在属地的农产品批发市场或集散地代为采买食材。

第七条 【企业基本条件】企业应当持有有效期内的食品经营许可证。

第八条 【预算提出】各单位应当制定本单位餐费标准，综合评估市场情况、就餐人数和常用食材种类及用量，参考上一年度食材采购支出，在企业获得合理利润基础上编制食材采购预算。

第九条 【报价方式】企业依据中国餐饮价格网、创价市场价格信息网等网站公布的各单位属地主要批发市场各类食材均价为基础，综合考虑食材的价格涨幅、运输、装卸、售后服务、搬运费、税金等费用，按照各单位的食材采购预算进行报价。网站上未公布的食材，可参照网络平台的价格。

第十条 【结算方式】结算方式是根据企业报价计算出整体价格的上浮率或优惠率，按照每月食材实际配送量进行结算，上浮率或优惠率是最终的结算依据，计算公式：

上浮率=食材均价×食材结算价格基数×（企业报价/食材采购预算）（食材结算价格基数按照各单位实际情况确定）

优惠率=1-（报价金额/预算金额）（考虑企业获得合理利润空间，采用优惠率报价方式较少）

上浮率或优惠率一旦确定，不得更改。

第三章 食材分类及质量要求

第十一条 【基本分类】食材按品类可分为米面杂粮、食用油、肉禽蛋类（含冻货）、蔬菜水果、水产（含冻货）、副食调料（含速冻副食）等6大类。食材分类及相应质量应当符合以下要求（表1-6）。

表1 米面杂粮分类及相应质量要求

品名	分类	质量要求
大米	/	标签标识符合 GB7718 和 GB28050； 包装完好，表面无污渍，商标、厂址、重量等齐全；
面粉	/	具有固有色泽，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；
杂粮	荞麦、燕麦、薏仁、绿豆、小豆（红小豆、赤豆）、黑豆等	剩余保存期不少于保质期的三分之二。

表2 食用油分类及相应质量要求

品名	分类	质量要求
食用油	菜油、大豆油、花生油等	非转基因产品； 标签标识符合 GB7718 和 GB28050； 具有产品合格证，有 QS 标志，标明品名、厂名、生产日期、保质期、质量等级及加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法

		生产); 正常的植物油色泽、透明度、气味,无焦臭、酸败及其他异味; 剩余保存期不少于保质期的三分之二。
--	--	---

表3 肉禽蛋类(含鲜肉、冷冻肉)分类及相应质量要求

品名	分类	质量要求
猪肉	五花肉、瘦肉(Ⅱ号肉或Ⅳ号肉)、排骨、脊骨、棒骨等	表面呈均匀红色,脂肪洁白,有光泽,肉质紧密有弹性,外表微湿润或微干; 无粘液,不粘手,无异味,无注水,冷冻食品解冻时间为4小时以内(室温20℃),解冻后净重量不少于85%; 无种猪,无病、死猪,无瘦肉精残留。
牛肉	牛里脊、牛腩、牛腱子等	表面呈鲜红状或暗红状,脂肪白色或淡黄色,有光泽,有正常油脂分泌,肌肉结构紧密,肌纤维韧性强,外表微干或有风干膜; 切面湿润不黏手,挤压无水溢出,无寄生虫,无注水,冷冻食品解冻时间为4小时以内(室温20℃),解冻后净重量不少于85%;

		无发酸发臭气味，无腐坏变色。
羊肉	羊肉、羊肉卷、羊腿、羊蝎子等	<p>表面呈鲜红或深红色，脂肪白色或淡黄色，有光泽，肉质紧密细腻，有弹性，外表微干或有风干膜；</p> <p>切面湿润不黏手，挤压无水溢出，无注水，冷冻食品解冻时间为4小时以内（室温20℃），解冻后净重量不少于85%；</p> <p>无异味，无腐坏变色。</p>
禽类	鸡、鸭、鹅等	<p>表面呈固有颜色，有光泽，有弹性，无残羽；</p> <p>眼球无干缩凹陷或晶体状浑浊；</p> <p>切面湿润不发粘，冷冻食品解冻时间为4小时以内（室温20℃），解冻后净重量不少于85%；</p> <p>无异味，无异常颜色，无破损，无残缺。</p>
蛋类	鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等	<p>表面颜色正常，大小均匀完整；</p> <p>打破后蛋黄凸起完整，有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明；</p> <p>无破损，无残留土、泥、粪污物，无异味。</p>

表4 蔬菜水果分类及相应质量要求

品名	分类	质量描述
蔬菜	叶菜类(大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等)	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,无抽苔(菜心除外),无异味,结球叶菜要结球适度,花椰菜应新鲜洁白,不带叶霉,无畸形花。
	茄果类(番茄、茄子、甜椒、辣椒等)	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。
	瓜果类(黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等)	色泽一致,无斑点,无断裂,无腐烂、异味、明显机械伤,不带泥土。
	根菜类(萝卜、胡萝卜等)	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
	薯芋类(马铃薯、芋、姜等)	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
	葱蒜类(葱、蒜、韭菜、洋葱等)	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。
	水生菜类（藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等）	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，茭白不黑心
	芽苗类（绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等）	芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。
水 果	浆果类（葡萄、猕猴桃、树莓、草莓、石榴等）	外观饱满，无空壳，皱皮，干涩； 色泽鲜亮，无变色； 软硬适中；无外力造成的机械伤（挤伤、压伤、碰伤、切口，裂伤等）； 无病虫害，表面无虫眼，中间无虫卵遗留； 成熟度适中，无过熟，未熟情况； 无污染残留农药； 包装完整干净。
	瓜果类（西瓜、哈密瓜、甜瓜等）	
	柑橘类（柑、橘、橙、柚、柠檬等）	
	核果类（桃、杏、李、樱桃、梅子等）	

表 5 冻货水产分类及相应质量要求

品名	分类	质量要求
冻货	速冻水饺、混沌、汤圆等	包装具有《预包装食品标签通则》（GB7718-2004）强制标示，列出食品名

		称、配料清单、配料的定量标示、净含量和沥干物（固形物）含量、生产厂商名称和地址、日期标示和贮藏说明、产品标准号、质量（品质）等级等。
水产	鱼、虾等	<p>鲜活水产体表粘液清洁、透明；</p> <p>眼睛澄清、明亮、饱满，眼球黑白界限分明；</p> <p>鱼鳞或外壳有光泽，紧贴鱼体，轮层明显、完整而无脱落；</p> <p>肉质坚实有弹性，用手指压凹陷处能立即复原；</p> <p>具有水产特有的鲜腥味，无腐臭味。</p>
		<p>冷冻水产解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃），解冻后净重量不少于 85%；</p> <p>包装应当列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等。</p>

表 6 副食调料分类及相应质量要求

品名	分类	质量要求
副食	豆制品、方便食品、菌菇类（干、湿）、罐头、淀粉制品等	包装具有《预包装食品标签通则》（GB7718-2004）强制标示，列出食品名

<p>调料</p>	<p>味精、食盐、糖、酱油、醋、料酒、酱腌菜、辛辣料（五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等）等</p>	<p>称、配料清单、配料的定量标示、净含量和沥干物（固形物）含量、生产厂商名称和地址、日期标示和贮藏说明、产品标准号、质量（品质）等级等。； 外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）符合食品品种应有要求； 无杂质，无变质，无异味。</p>
-----------	---	---

第十二条 【食品安全】企业为食材供应安全主体责任人，应当做到食材渠道合法、透明、可溯源，确保食品安全。企业供应以下食品或出现以下情形的，除全部退货以外，应当承担由此造成的一切经济责任和法律责任。

（一）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，对人体健康有害的；

（二）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（三）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；

（四）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；

（五）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等

及其制品；

（六）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（七）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（八）超过保质期限的；

（九）使用有色、有毒塑料制品包装食材的。

第四章 食材检测

第十三条 【检测能力】企业应当具有食材检验室及检测设备，检测设备具备快速检测能力，实现多功能检测或专项检测并配备相应试剂。检测事项应当包括但不限于以下内容（表7）。

表7 食材检测

序号	检测事项
1	非食用物质检测，吊白块、三聚氰胺、瘦肉精等
2	污染物质检测，重金属、黄曲霉毒素等
3	微生物检测
4	转基因检测
5	食品添加剂检测
6	食品接触材料检测
7	农药残留检测检测
8	水分检测
9	兽药残留检测

10	抗生素检测
----	-------

第十四条 【第三方检测】企业应当定期对所供食材交由第三方进行全面检测，并提交检测报告。

第五章 配送及售后服务

第十五条 【配送响应机制】企业应当建立食材配送响应机制和应急保障措施，按照约定的时间和地点完成每次配送，遇到应急配送时，应当及时启动应急保障措施，响应到位。

第十六条 【配送要求】企业应当严格按照各单位要求配送食材。配送全流程应当符合以下要求（表8）。

表8 食材配送要求

分类	配送要求
配送前	严格查验食材种类、质量、数量及外包装情况，发现问题立即补充或更换。运输工具消毒并保持清洁。
配送中	保持运输环境温度、湿度稳定，科学分类运输，确保运输过程无挤压、无破损、无异味。
配送后	到达指定地点后应当再次查验，如需换货，应当在规定时间内重新配送到位。

第十七条 【线下实体】企业应当在属地具有与经营相适应的配送中心，配备固定的服务团队。

第十八条 【线上系统】企业应当具有线上下单系统，系统功能含食材展示、集中下单、追加订单、订单取消等，实现购买

及供应的高效、便利。

第十九条 【仓储条件】企业应当在属地具有专门储存食材的常温库房和冷藏（冷冻）库房。

第二十条 【运输能力】企业应当具有符合食材配送要求的运输车辆（含冷链运输车），运输车辆应当为属地牌照且手续齐全，并配备驾驶员。

第二十一条 【消杀防疫】企业应当随时做好食材配送相关的人员、设备、车辆、场地消毒清洁工作，并制定突发性公共卫生事件应对办法和响应机制，包括人员培训及消杀等应急物资储备。

第六章 附则

第二十二条 本标准导引由中央国家机关政府采购中心负责解释。

附件 1

食材采购评价体系

(一) 商务技术评价

内容	评价因素
企业管理体系认证	通用管理体系认证：质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系认证； 涉及行业的管理体系认证：食品安全管理体系。
节能环保 (如涉及)	涉及节能产品或环境标志产品的，应当严格执行《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）。
食材检测	自有或租赁食材检验室及检测设备，检测设备含多功能检测设备或专项检测设备和相应试剂，具备相应的快速检测能力，包括但不限于吊白块、三聚氰胺、瘦肉精等非食用物质检测，重金属、黄曲霉毒素等污染物质检测，转基因检测等微生物检测，食品添加剂检测，食品接触材料检测，农药残留检测检测，水分检测，兽药残留检测，抗生素检测。
食材仓储	自有或租赁常温仓库和冷藏、冷冻仓库。仓库须为企业独立使用，的食材专用仓库。
配送团队	负责人：具有专科及以上学历，持有健康证，具有1年以上食材配送项目负责人（项目经理）经验。 配送员：需持有健康证。

	企业需提供为负责人、配送员社保缴纳证明。
食材配送	自有或租赁若干运输车辆（含冷链运输车）保障食材配送。运输车辆应当为北京牌照，提供与车辆匹配的驾驶员车辆驾驶证。
食材供应保障能力	自有或签约的养殖场、屠宰场、加工厂和果蔬农场。 具有猪肉、牛肉、羊肉、禽类、蛋类、蔬菜、水果、大米、面粉、大豆油、牛奶、豆腐等商品直销证明或地区代理经销商资格。
信息系统	自有或租赁线上下单系统（手机APP、微信小程序等），实现食材展示、集中下单、追加订单、订单取消等功能。
安全保障	提供食材供应安全保证承诺。 专职食品安全管理员或食材检测员，需提供相应资格证书和社保缴纳证明。 购买在有效期内的食品安全责任险。 专门的食品安全管理机构或与专业的食品安全第三方监管公司签订第三方监管服务协议。

备注：各单位可根据实际需求，对上述评价进行调整。

（二）服务保障评价

内容	评价因素
管理制度	人员、车辆管理制度； 采购验收和出入库管理制度； 食品安全和产品溯源管理制度； 退换货管理制度。
实施方案	报价、接单、订货、检测、分拣、存储、配送、验收、售后、结算

	<p>等服务流程；</p> <p>质量保障方案，包括但不限于渠道管控、进货验货检测、分拣、仓储、配送等环节；</p> <p>安全保障方案，主要是疫情防控和食品卫生安全，包括但不限于人员、场所、车辆、食材外包装等方面卫生防疫措施，食材检疫措施等；</p> <p>应急方案，遇有极端天气、大型批发市场闭市等突发事件，应急供货措施；</p> <p>整体售后服务方案。</p>
--	--

备注：各单位可根据实际需求，对上述评价进行调整。