**采 购 需 求**

**项目名称：****国家税务总局天津市东丽区税务局2025年-2026年食堂食材采购项目**

2025年08月

目 录

[1项目概述 4](#_Toc256000000)

[1.1项目背景 4](#_Toc256000001)

[1.1.1项目目的、意义及背景 4](#_Toc256000002)

[1.2项目内容 4](#_Toc256000003)

[1.2.1项目建设思路 4](#_Toc256000004)

[1.2.2采购内容 4](#_Toc256000005)

[1.2.3项目实施要求 5](#_Toc256000006)

[1.3其他要求 5](#_Toc256000007)

[1.3.1采购标的需执行的相关标准规范 5](#_Toc256000008)

[2投标/响应要求 6](#_Toc256000009)

[2.1对供应商的要求 6](#_Toc256000010)

[2.1.1必备资质 6](#_Toc256000011)

[2.1.2优选资质/优选指标 6](#_Toc256000012)

[2.1.3是否允许联合体 7](#_Toc256000013)

[2.1.4是否专门面向中小企业 7](#_Toc256000014)

[2.1.5是否兼投兼中 7](#_Toc256000015)

[2.1.6其他要求 7](#_Toc256000016)

[2.2技术部分投标/响应内容 7](#_Toc256000017)

[2.2.1技术投标/响应总要求 7](#_Toc256000018)

[2.2.2投标/响应方案要求 7](#_Toc256000019)

[3项目需求 8](#_Toc256000020)

[3.1总体要求 8](#_Toc256000021)

[3.2服务内容和要求 8](#_Toc256000022)

[3.2.1采购产品一览表 8](#_Toc256000023)

[3.2.2技术和服务客观指标 15](#_Toc256000024)

[3.3服务要求 19](#_Toc256000025)

[3.4其他要求 20](#_Toc256000026)

[3.4.1质量安全把控服务要求 21](#_Toc256000027)

[3.4.2供应方案要求 22](#_Toc256000028)

[4人员要求 22](#_Toc256000029)

[4.1总体要求 22](#_Toc256000030)

[4.2管理团队 22](#_Toc256000031)

[4.2.1项目经理 22](#_Toc256000032)

[4.3技术团队 22](#_Toc256000033)

[4.4优选资质/优选指标 23](#_Toc256000034)

[5管理实施要求 23](#_Toc256000035)

[6风险管控要求 23](#_Toc256000036)

[7履约验收要求 24](#_Toc256000037)

[7.1总体要求 24](#_Toc256000038)

[7.2具体要求 24](#_Toc256000039)

[8其他要求 25](#_Toc256000040)

[8.1必备要求 25](#_Toc256000041)

[8.1.1通用必备要求 25](#_Toc256000042)

[8.2付款安排建议 26](#_Toc256000043)

[8.3其他要求 26](#_Toc256000044)

[8.3.1保密要求 26](#_Toc256000045)

# 1项目概述

## 1.1项目背景

### 1.1.1项目目的、意义及背景

2025年-2026年东丽区税务局食堂食材采购项目共分3包，第1包为东丽区税务局食堂提供果蔬水产品类（包含蔬菜、水果、河海鲜产品、豆制品等）采购预算为人民币91万元、第2包为东丽区税务局食堂提供鲜冻禽畜肉类（包含猪肉及副产品、牛羊肉及各部件、禽肉及各部件、肉制品及半成品等）采购预算为人民币89万元、第3包为东丽区税务局食堂提供主副食调料等其他类（包含米、面、油、杂粮、鸡蛋及调料、鲜奶及奶制品等）采购预算为人民币91万元，供应商按照分包金额分别进行投标报价，投标价格不得超过预算。投标价格不作为最终合同金额，采购食材按实际采购量进行结算，总结算金额不超过采购预算。

## 1.2项目内容

### 1.2.1项目建设思路

第1包为东丽区税务局食堂提供果蔬水产品类,包含蔬菜、水果、河海鲜产品、豆制品等食材，在确保区局食品安全的基础上，提供高效便捷的服务。第2包为东丽区税务局食堂提供鲜冻禽畜肉类，包含猪肉及副产品、牛羊肉及各部件、禽肉及各部件、肉制品及半成品等食材，在确保区局食品安全的基础上，提供高效便捷的服务。第3包为东丽区税务局食堂提供主副食调料等其他类，包含米、面、油、杂粮、鸡蛋及调料、鲜奶及奶制品等食材，在确保区局食品安全的基础上，提供高效便捷的服务。

### 1.2.2采购内容

第1包为东丽区税务局食堂提供果蔬水产品类，包含蔬菜、水果、河海鲜产品、豆制品等食材，含相应配送。第2包为东丽区税务局食堂提供鲜冻禽畜肉类，包含猪肉及副产品、牛羊肉及各部件、禽肉及各部件、肉制品及半成品等食材，含相应配送。第3包为东丽区税务局食堂提供主副食调料等其他类，包含米、面、油、杂粮、鸡蛋及调料、鲜奶及奶制品等食材，含相应配送。

### 1.2.3项目实施要求

#### 1.2.3.1实施范围要求

  第1包为东丽区税务局食堂提供果蔬水产品类,包含蔬菜、水果、河海鲜产品、豆制品等食材，并提供相应简单加工及配送服务。第2包为东丽区税务局食堂提供鲜冻禽畜肉类，包含猪肉及副产品、牛羊肉及各部件、禽肉及各部件、肉制品及半成品等食材，并提供相应简单加工及配送服务。第3包为东丽区税务局食堂提供主副食调料等其他类，包含米、面、油、杂粮、鸡蛋及调料、鲜奶及奶制品等食材，并提供相应简单加工及配送服务。

#### 1.2.3.2实施时间要求

   自签订合同之日起1年。

#### 1.2.3.3实施地点要求

   国家税务总局天津市东丽区税务局机关食堂（天津市东丽区先锋路与跃进路交口）、国家税务总局天津市东丽区税务局跃进路办公区食堂（东丽区跃进路73号）、国家税务总局天津市东丽区税务局金钟税务所食堂（东丽区金钟街仁政路与信泰道交汇处东北角）、国家税务总局天津市东丽区税务局新立税务所食堂（东丽区东丽开发区二纬路22号东谷园2-1-101）。

## 1.3其他要求

### 1.3.1采购标的需执行的相关标准规范

   投标人应遵守有关国家法律、法规和条例,具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定和本文件中规定的条件。

# 2投标/响应要求

## 2.1对供应商的要求

### 2.1.1必备资质

#### 2.1.1.1投标人应遵守有关国家法律、法规和条例,具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定和本文件中规定的条件。

#### 2.1.1.2本项目的特定资格要求

   投标人具有《食品经营许可证》，主体业态至少包含食品销售经营者，提供证书扫描件。

### 2.1.2优选资质/优选指标

#### 2.1.2.1相关证书

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **证书名称** | **颁发部门** | **相关要求** |
| 1 | 食品安全管理体系认证证书（ISO 22000） |  |  |
| 2 | 职业健康安全管理体系认证证书（ISO45001 ） |  |  |
| 3 | 质量管理体系认证证书（ISO 9001） |  |  |

#### 2.1.2.2成功案例

第1包投标人提供自2022年1月1日以来（以合同签订日期为准）独立承担的食材供应项目（包含蔬菜、水果、河海鲜产品、豆制品等）有效案例，并提供合同原件扫描件。

第2包投标人提供自2022年1月1日以来（以合同签订日期为准）独立承担的食材供应项目（包含猪肉及副产品、牛羊肉及各部件、禽肉及各部件、肉制品及半成品等）有效案例，并提供合同原件扫描件。

第3包投标人提供自2022年1月1日以来（以合同签订日期为准）独立承担的食材供应项目（包含米、面、油、杂粮、鸡蛋及调料、鲜奶及奶制品等）有效案例，并提供合同原件扫描件。

### 2.1.3是否允许联合体

否

### 2.1.4是否专门面向中小企业

本项目不专门面向中小企业采购项目

### 2.1.5是否兼投兼中

兼投不兼中。

### 2.1.6其他要求

本项目不接受分包，不组织现场勘察，且符合和满足本项目技术要求和其他有关要求。

## 2.2技术部分投标/响应内容

### 2.2.1技术投标/响应总要求

供应商需承诺所提供的货物、人员符合相关国家强制性规定。具体需求详见项目需求、人员要求、管理实施要求、风险管控要求、履约验收要求及其他要求。

### 2.2.2投标/响应方案要求

以下相关方案，若作为评审因素，则投标人应在满足★关键指标项要求的前提下，根据项目特点和采购需求，制定更为完整、详细、可操作性强的方案。

   （一）提供针对本项目特点的专业化服务方案：投标人应详细阐述对本项目整体需求内容的理解，包含符合本项目实际情况的食材配送等方案；

   （二）配送及时性准时性措施：投标人应详细阐述如何保证本项目准时送达的方案措施，包含日常食材准时送达的方案、采购人紧急采购的食材准时送达的方案，以及未按时送达时的挽回方案等内容；

   （三）质量安全把控措施：投标人应详细阐述如何保证食材质量安全把控的方案措施，包含检验检疫关键环节把控、不符合质量标准货品处置等方面内容；

   （四）供应措施：投标人应详细阐述如何保证食材供应的方案措施，包含服务团队管理措施、内部采购管理措施、储存分拣管理措施、科学合理运输措施等方面内容。

# 3项目需求

## 3.1总体要求

   投标人应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，投标人应对此承担一切法律责任。

## 3.2服务内容和要求

采购产品一览表

### 3.2.1采购产品一览表

第1包采购产品一览表：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **单位** | **数量** | **备注** |
| 1 | 蔬菜类 | ▲土豆 | 斤 | 10655 |  |
| 2 | 蔬菜类 | 黄瓜 | 斤 | 7983 |  |
| 3 | 蔬菜类 | 洋白菜 | 斤 | 8475 |  |
| 4 | 蔬菜类 | 圆茄子 | 斤 | 1869 |  |
| 5 | 蔬菜类 | 有机菜花 | 斤 | 1863 |  |
| 6 | 蔬菜类 | 西红柿 | 斤 | 6987 |  |
| 7 | 蔬菜类 | 大白菜 | 斤 | 8765 |  |
| 8 | 蔬菜类 | 芹菜 | 斤 | 2760 |  |
| 9 | 蔬菜类 | 小白菜 | 斤 | 2368 |  |
| 10 | 蔬菜类 | 冬瓜 | 斤 | 2798 |  |
| 11 | 蔬菜类 | 尖椒 | 斤 | 2163 |  |
| 12 | 蔬菜类 | 油菜 | 斤 | 5677 |  |
| 13 | 蔬菜类 | 胡萝卜 | 斤 | 2645 |  |
| 14 | 蔬菜类 | 菠菜 | 斤 | 2256 |  |
| 15 | 蔬菜类 | 绿豆芽 | 斤 | 315 |  |
| 16 | 蔬菜类 | 紫皮洋葱 | 斤 | 3685 |  |
| 17 | 蔬菜类 | 青笋 | 斤 | 1278 |  |
| 18 | 蔬菜类 | 快菜 | 斤 | 1062.6 |  |
| 19 | 蔬菜类 | 长南瓜 | 斤 | 6890 |  |
| 20 | 蔬菜类 | 蜜薯 | 斤 | 9982 |  |
| 21 | 蔬菜类 | 大葱 | 斤 | 3639 |  |
| 22 | 蔬菜类 | 小西葫 | 斤 | 3156 |  |
| 23 | 蔬菜类 | 杏鲍菇 | 斤 | 691 |  |
| 24 | 蔬菜类 | 白萝卜 | 斤 | 1563 |  |
| 25 | 蔬菜类 | 山芋 | 斤 | 1275 |  |
| 26 | 蔬菜类 | 铁山药 | 斤 | 578 |  |
| 27 | 蔬菜类 | 香菜 | 斤 | 765 |  |
| 28 | 蔬菜类 | 白皮洋葱 | 斤 | 765 |  |
| 29 | 蔬菜类 | 圣女果 | 斤 | 750 |  |
| 30 | 蔬菜类 | 豆角 | 斤 | 863 |  |
| 31 | 蔬菜类 | 豇豆 | 斤 | 879 |  |
| 32 | 蔬菜类 | 藕 | 斤 | 1567 |  |
| 33 | 蔬菜类 | 去皮蒜 | 斤 | 896 |  |
| 34 | 蔬菜类 | 小南瓜 | 斤 | 558 |  |
| 35 | 蔬菜类 | 姜 | 斤 | 997 |  |
| 36 | 蔬菜类 | 小芋头 | 斤 | 508 |  |
| 37 | 蔬菜类 | 韭菜 | 斤 | 1645 |  |
| 38 | 蔬菜类 | 旱萝卜 | 斤 | 657.5 |  |
| 39 | 蔬菜类 | 西兰花 | 斤 | 2397 |  |
| 40 | 蔬菜类 | 娃娃菜 | 袋 | 1025 |  |
| 41 | 蔬菜类 | 小米椒 | 斤 | 1023 |  |
| 42 | 蔬菜类 | 香葱 | 斤 | 356 |  |
| 43 | 蔬菜类 | 平菇 | 斤 | 635 |  |
| 44 | 蔬菜类 | 茴香 | 斤 | 330 |  |
| 45 | 蔬菜类 | 菜心 | 斤 | 327 |  |
| 46 | 蔬菜类 | 蒜苗 | 斤 | 563 |  |
| 47 | 蔬菜类 | 香菇 | 斤 | 1375 |  |
| 48 | 蔬菜类 | 生菜球 | 斤 | 2587 |  |
| 49 | 蔬菜类 | 雪里红 | 斤 | 286 |  |
| 50 | 蔬菜类 | 蒜苔 | 斤 | 1565 |  |
| 51 | 蔬菜类 | 苦菊 | 斤 | 229 |  |
| 52 | 蔬菜类 | 去皮山药 | 斤 | 200 |  |
| 53 | 蔬菜类 | 紫甘蓝 | 斤 | 192 |  |
| 54 | 蔬菜类 | 长茄子 | 斤 | 166 |  |
| 55 | 蔬菜类 | 丝瓜 | 斤 | 276 |  |
| 56 | 蔬菜类 | 青萝卜 | 斤 | 1215 |  |
| 57 | 蔬菜类 | 百合 | 盒 | 135 |  |
| 58 | 蔬菜类 | 彩椒 | 斤 | 375 |  |
| 59 | 蔬菜类 | 白玉菇 | 斤 | 186.5 |  |
| 60 | 蔬菜类 | 毛豆 | 斤 | 126 |  |
| 61 | 蔬菜类 | 金针菇 | 斤 | 975 |  |
| 62 | 蔬菜类 | 线椒 | 斤 | 153 |  |
| 63 | 蔬菜类 | 新蒜 | 斤 | 105 |  |
| 64 | 蔬菜类 | 口蘑 | 斤 | 985 |  |
| 65 | 蔬菜类 | 螺丝椒 | 斤 | 91 |  |
| 66 | 蔬菜类 | 心里美 | 斤 | 89 |  |
| 67 | 蔬菜类 | 罗马生菜 | 斤 | 89 |  |
| 68 | 蔬菜类 | 玉兰片 | 斤 | 323 |  |
| 69 | 蔬菜类 | 其他蔬菜 | 斤 | 868 |  |
| 70 | 水果类 | 苹果 | 斤 | 10366 |  |
| 71 | 水果类 | 橙子 | 斤 | 3558 |  |
| 72 | 水果类 | 油桃 | 斤 | 2399 |  |
| 73 | 水果类 | 梨 | 斤 | 11164 |  |
| 74 | 水果类 | 桃 | 斤 | 4500 |  |
| 75 | 水果类 | 粑粑柑 | 斤 | 1730 |  |
| 76 | 水果类 | 皇冠梨 | 斤 | 1628 |  |
| 77 | 水果类 | 香瓜 | 斤 | 1281 |  |
| 78 | 水果类 | 沃柑 | 斤 | 1061 |  |
| 79 | 水果类 | 桔子 | 斤 | 8386 |  |
| 80 | 水果类 | 冬枣 | 斤 | 970 |  |
| 81 | 水果类 | 红心火龙果 | 斤 | 1897 |  |
| 82 | 水果类 | 羊角脆 | 斤 | 2870 |  |
| 83 | 水果类 | 西瓜 | 斤 | 3567 |  |
| 84 | 水果类 | 石榴 | 斤 | 619 |  |
| 85 | 水果类 | 人参果 | 斤 | 410 |  |
| 86 | 水果类 | 澳柑 | 斤 | 350 |  |
| 87 | 水果类 | 白心火龙果 | 斤 | 350 |  |
| 88 | 水果类 | 葡萄 | 斤 | 1589 |  |
| 89 | 水果类 | 香梨 | 斤 | 286 |  |
| 90 | 水果类 | 柠檬 | 袋 | 400 |  |
| 91 | 水果类 | 鸭梨 | 斤 | 356 |  |
| 92 | 水果类 | 柿子 | 斤 | 339 |  |
| 93 | 水果类 | 香蕉 | 斤 | 5893 |  |
| 94 | 水果类 | 黄桃 | 斤 | 227 |  |
| 95 | 水果类 | 绿宝石瓜 | 斤 | 224 |  |
| 96 | 水果类 | 砂糖橘 | 斤 | 161 |  |
| 97 | 水果类 | 哈密瓜 | 斤 | 4356 |  |
| 98 | 水果类 | 雪花梨 | 斤 | 99.3 |  |
| 99 | 水果类 | 其他水果 | 斤 | 220.4 |  |
| 100 | 水产类 | 虾 | 斤 | 6512 |  |
| 101 | 水产类 | 带鱼 | 斤 | 2165 |  |
| 102 | 水产类 | 平鱼 | 斤 | 1269 |  |
| 103 | 水产类 | 虾仁 | 斤 | 1478 |  |
| 104 | 水产类 | 目鱼 | 斤 | 1275 |  |
| 105 | 水产类 | 全贝 | 斤 | 738 |  |
| 106 | 水产类 | 鲜贝 | 斤 | 495 |  |
| 107 | 水产类 | 鲽鱼 | 斤 | 1521 |  |
| 108 | 水产类 | 麻虾仁 | 斤 | 365 |  |
| 109 | 水产类 | 龙利鱼 | 斤 | 174 |  |
| 110 | 水产类 | 蛰皮 | 斤 | 124.9 |  |
| 111 | 水产类 | 小河虾 | 斤 | 115 |  |
| 112 | 水产类 | 小黄花鱼 | 斤 | 1563 |  |
| 113 | 水产类 | 鲫鱼 | 斤 | 64.1 |  |
| 114 | 水产类 | 海鲈鱼 | 斤 | 1694 |  |
| 115 | 水产类 | 鱿鱼 | 斤 | 54.7 |  |
| 116 | 水产类 | 蛰头 | 斤 | 54 |  |
| 117 | 水产类 | 其他水产 | 斤/袋/件 | 157.6 |  |
| 118 | 豆制品 | 豆腐 | 斤 | 2135 |  |
| 119 | 豆制品 | 鸡蛋干 | 袋 | 1317 |  |
| 120 | 豆制品 | 五香豆腐丝 | 斤 | 1483 |  |
| 121 | 豆制品 | 香干 | 斤 | 1052 |  |
| 122 | 豆制品 | 豆皮 | 斤 | 1031 |  |
| 123 | 豆制品 | 素鹅 | 斤 | 410 |  |
| 124 | 豆制品 | 面筋 | 斤 | 294 |  |
| 125 | 豆制品 | 盒豆腐 | 盒 | 212 |  |
| 126 | 豆制品 | 焖子 | 斤 | 145 |  |
| 127 | 豆制品 | 豆嘴 | 斤 | 144 |  |
| 128 | 豆制品 | 日本豆腐 | 箱 | 127 |  |
| 129 | 豆制品 | 腐竹 | 斤 | 135 |  |
| 130 | 豆制品 | 乌豆 | 斤 | 65 |  |
| 131 | 豆制品 | 其他品类 | 斤/袋/件 | 266 |  |

第2包采购产品一览表：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **单位** | **数量** | **备注** |
| 1 | 猪肉、脏器及副产品 | ▲猪排骨 | 斤 | 7351 |  |
| 2 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪精瘦肉 | 斤 | 2751 |  |
| 3 | 猪肉、脏器及副产品 | 鲜肉馅 | 斤 | 1275 |  |
| 4 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪五花 | 斤 | 9826 |  |
| 5 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪肉 | 斤 | 1456 | 前肘、去皮前膀 |
| 6 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪棒骨 | 斤 | 276 | 脊骨、带肉棒骨 |
| 7 | 猪脏器及副产品 | 猪下水 | 斤 | 1213 | 猪肝、大油、猪大肠等 |
| 8 | 猪脏器及副产品 | 猪蹄 | 斤 | 589 | 猪蹄、蹄筋 |
| 9 | 牛肉及各部件 | 牛肉馅 | 斤 | 405 |  |
| 10 | 牛肉及各部件 | 牛腱子 | 斤 | 1275 |  |
| 11 | 牛肉及各部件 | 牛骨 | 斤 | 275 |  |
| 12 | 牛肉及各部件 | 牛腩 | 斤 | 1180 |  |
| 13 | 牛肉及各部件 | 牛肋条 | 斤 | 3755 |  |
| 14 | 牛肉及各部件 | 其他牛肉类 | 斤 | 93.3 |  |
| 15 | 羊肉及各部件 | 羊腩 | 斤 | 105 |  |
| 16 | 羊肉及各部件 | 羊肋排 | 斤 | 751 |  |
| 17 | 羊肉及各部件 | 羊肉卷 | 斤 | 1597 |  |
| 18 | 羊肉及各部件 | 羊蝎子 | 斤 | 1241 |  |
| 19 | 羊肉及各部件 | 羊里脊 | 斤 | 603 |  |
| 20 | 羊肉及各部件 | 羊腿肉 | 斤 | 316 |  |
| 21 | 羊肉及各部件 | 羊腿 | 斤 | 226 |  |
| 22 | 羊肉及各部件 | 羊肉馅 | 斤 | 202.5 |  |
| 23 | 羊肉及各部件 | 毛肚 | 斤 | 66.4 |  |
| 24 | 羊肉及各部件 | 羊上脑 | 斤 | 50 |  |
| 25 | 羊肉及各部件 | 羊棒骨 | 斤 | 18 |  |
| 26 | 羊肉及各部件 | 羊油 | 斤 | 11.3 |  |
| 27 | 禽肉及各部件 | 鸡五连腿 | 件 | 204 |  |
| 28 | 禽肉及各部件 | 半片鸭 | 件 | 1203 |  |
| 29 | 禽肉及各部件 | 鹅 | 斤 | 553 |  |
| 30 | 禽肉及各部件 | 鹅翅 | 斤 | 145 |  |
| 31 | 禽肉及各部件 | 鸡胸 | 件 | 140 |  |
| 32 | 禽肉及各部件 | 四连腿 | 件 | 105 |  |
| 33 | 禽肉及各部件 | 鸡腿肉 | 件 | 65 |  |
| 34 | 禽肉及各部件 | 鸡全翅 | 件 | 37 |  |
| 35 | 禽肉及各部件 | 鸡架子 | 件 | 26 |  |
| 36 | 禽肉及各部件 | 琵琶腿 | 件 | 21 |  |
| 37 | 禽肉及各部件 | 鸡翅根 | 件 | 20 |  |
| 38 | 禽肉及各部件 | 其他 | 件 | 38 |  |
| 39 | 肉制品/半成品 | 熟酱货 | 斤 | 2714 | 酱头肉、酱猪耳、酱肝、熟猪肚等 |
| 40 | 肉制品/半成品 | 火腿 | 斤 | 1899 | 老火腿、玫瑰肠、粉肠等 |
| 41 | 肉制品/半成品 | 鱼豆腐 | 袋 | 376 |  |
| 42 | 肉制品/半成品 | 烤肠 | 袋 | 248 |  |
| 43 | 肉制品/半成品 | 鱼丸 | 袋 | 100 |  |
| 44 | 肉制品/半成品 | 湾仔水饺 | 袋 | 89 |  |
| 45 | 肉制品/半成品 | 虾丸 | 袋 | 50 |  |
| 46 | 肉制品/半成品 | 虾丸蟹棒 | 袋 | 45 |  |
| 47 | 肉制品/半成品 | 鸡米花 | 件 | 27 |  |
| 48 | 肉制品/半成品 | 手抓饼 | 箱 | 26 |  |
| 49 | 肉制品/半成品 | 寿司蟹柳 | 袋 | 20 |  |
| 50 | 肉制品/半成品 | 鸡块 | 袋 | 20 |  |
| 51 | 肉制品/半成品 | 其他 | 斤/袋/件 | 200.4 |  |

第3包采购产品一览表：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **单位** | **数量** | **备注** |
| 1 | 谷物杂粮类 | ▲大米 | 斤 | 13651 |  |
| 2 | 谷物杂粮类 | 紫中筋 | 袋 | 167 |  |
| 3 | 谷物杂粮类 | 绿豆面 | 斤 | 80 |  |
| 4 | 谷物杂粮类 | 糯米粉 | 袋 | 50 |  |
| 5 | 谷物杂粮类 | 小麦粉 | 袋 | 100 |  |
| 6 | 谷物杂粮类 | 生粉 | 袋 | 100 |  |
| 7 | 谷物杂粮类 | 米粉 | 袋 | 34 |  |
| 8 | 谷物杂粮类 | 薏米 | 斤 | 22.5 |  |
| 9 | 谷物杂粮类 | 玉米面 | 袋 | 22 |  |
| 10 | 谷物杂粮类 | 紫米面 | 斤 | 20 |  |
| 11 | 谷物杂粮类 | 黄豆面 | 斤 | 20 |  |
| 12 | 谷物杂粮类 | 小米面 | 斤 | 20 |  |
| 13 | 谷物杂粮类 | 其他面类 | 袋 | 23 |  |
| 14 | 谷物杂粮类 | 黑芝麻粉 | 袋 | 264.6 |  |
| 15 | 谷物杂粮类 | 淀粉 | 斤 | 223 |  |
| 16 | 谷物杂粮类 | 果仁 | 斤 | 189 |  |
| 17 | 谷物杂粮类 | 黄豆 | 袋 | 87 |  |
| 18 | 谷物杂粮类 | 豆馅 | 袋 | 270 |  |
| 19 | 谷物杂粮类 | 熟白芝麻 | 斤 | 143 |  |
| 20 | 谷物杂粮类 | 黑米 | 斤 | 1600 |  |
| 21 | 谷物杂粮类 | 生白芝麻 | 斤 | 32 |  |
| 22 | 谷物杂粮类 | 红小豆 | 斤 | 650 |  |
| 23 | 谷物杂粮类 | 八宝米 | 斤 | 25 |  |
| 24 | 谷物杂粮类 | 其他杂粮 | 斤 | 4178 |  |
| 25 | 调料类 | 食用油 | 升 | 18365 | 花生油、调和油等 |
| 26 | 调料类 | 香油 | 升 | 765 |  |
| 27 | 调料类 | 食用盐 | 斤 | 2137 |  |
| 28 | 调料类 | 酱油 | 斤 | 3867 |  |
| 29 | 调料类 | 糖 | 斤 | 2352 |  |
| 30 | 调料类 | 碱面 | 袋 | 700 |  |
| 31 | 调料类 | 腐乳 | 瓶 | 111 |  |
| 32 | 调料类 | 老醋 | 斤 | 2456 |  |
| 33 | 调料类 | 料酒 | 瓶 | 749 |  |
| 34 | 调料类 | 鸡精 | 斤 | 223 |  |
| 35 | 调料类 | 面点用品 | 包 | 309.5 |  |
| 36 | 调料类 | 火锅小料 | 袋 | 800 |  |
| 37 | 调料类 | 十三香 | 个 | 205 |  |
| 38 | 调料类 | 花椒 | 斤 | 143 |  |
| 39 | 调料类 | 黄酒 | 斤 | 450 |  |
| 40 | 调料类 | 番茄沙司 | 斤 | 486 |  |
| 41 | 调料类 | 白胡椒 | 斤 | 83 |  |
| 42 | 调料类 | 味精 | 斤 | 207 |  |
| 43 | 调料类 | 大料 | 斤 | 127 |  |
| 44 | 调料类 | 红果酱 | 斤 | 260 |  |
| 45 | 调料类 | 酸梅汤汤料 | 袋 | 100 |  |
| 46 | 调料类 | 番茄酱 | 瓶 | 130 |  |
| 47 | 调料类 | 面酱 | 桶 | 91 |  |
| 48 | 调料类 | 黄油 | 斤 | 95 |  |
| 49 | 调料类 | 桂花酱 | 瓶 | 83 |  |
| 50 | 调料类 | 炼乳 | 瓶 | 76 |  |
| 51 | 调料类 | 小番茄酱 | 个 | 75 |  |
| 52 | 调料类 | 东古白醋 | 瓶 | 72 |  |
| 53 | 调料类 | 苹果醋 | 瓶 | 72 |  |
| 54 | 调料类 | 蚝油 | 斤 | 577 |  |
| 55 | 调料类 | 孜然粉 | 斤 | 56 |  |
| 56 | 调料类 | 麻辣香锅底料 | 袋 | 64 |  |
| 57 | 调料类 | 酵母 | 斤 | 95 |  |
| 58 | 调料类 | 红糖 | 袋 | 60 |  |
| 59 | 调料类 | 藤椒油 | 瓶 | 60 |  |
| 60 | 调料类 | 烧烤酱 | 袋 | 60 |  |
| 61 | 调料类 | 海鲜酱 | 瓶 | 59 |  |
| 62 | 调料类 | 麻酱 | 斤 | 606 |  |
| 63 | 调料类 | 沙拉酱 | 袋 | 52 |  |
| 64 | 调料类 | 淡盐酱油 | 瓶 | 51 |  |
| 65 | 调料类 | 野山椒 | 袋 | 50 |  |
| 66 | 调料类 | 苏打粉 | 袋 | 50 |  |
| 67 | 调料类 | 其他调料 | 袋/瓶 | 2497 |  |
| 68 | 蛋类 | 鸡蛋 | 斤 | 11483 |  |
| 69 | 蛋类 | 鹌鹑蛋 | 斤 | 382 |  |
| 70 | 蛋类 | 咸鸭蛋 | 斤 | 201.4 |  |
| 71 | 蛋类 | 松花蛋 | 斤 | 195.9 |  |
| 72 | 蛋类 | 熏鹌鹑蛋 | 斤 | 36 |  |
| 73 | 奶及奶制品 | 酸奶 | 个 | 68796 |  |
| 74 | 奶及奶制品 | 牛奶 | 袋 | 31569 |  |
| 75 | 奶及奶制品 | 巴氏奶 | 箱 | 2913 |  |
| 76 | 其他类 | 方便面 | 桶 | 650 |  |
| 77 | 其他类 | 火锅面 | 箱 | 16 |  |
| 78 | 其他类 | 其他半成品面类 | 斤/袋 | 10014.2 |  |
| 79 | 其他类 | 小枣 | 斤 | 446 |  |
| 80 | 其他类 | 紫菜 | 包 | 119 |  |
| 81 | 其他类 | 散木耳 | 斤 | 366 |  |
| 82 | 其他类 | 去核枣 | 斤 | 240 |  |
| 83 | 其他类 | 粉丝 | 袋 | 159 |  |
| 84 | 其他类 | 圆粉条 | 斤 | 303 |  |
| 85 | 其他类 | 冰栗子 | 斤 | 167 |  |
| 86 | 其他类 | 海带丝 | 斤 | 141 |  |
| 87 | 其他类 | 宽粉 | 斤 | 120 |  |
| 88 | 其他类 | 辣椒段 | 斤 | 207 |  |
| 89 | 其他类 | 散花菜 | 斤 | 61 |  |
| 90 | 其他类 | 冬菜 | 袋 | 100 |  |
| 91 | 其他类 | 蜂蜜 | 瓶 | 143 |  |
| 92 | 其他类 | 罐头 | 瓶 | 108 |  |
| 93 | 其他类 | 酸菜 | 斤 | 2000 |  |
| 94 | 其他类 | 饮料 | 瓶 | 93 |  |
| 95 | 其他类 | 其他干货类 | 斤 | 718.8 |  |

 以上数量为预估量，在服务期中，以采购人下达的订单数量为准。采购人有权在不超过采购预算的前提下，向中标供应商下达每日具体采购订单。

### 3.2.2技术和服务客观指标

#### 3.2.2.1技术指标

采购文件（技术部分）中有标注★号的，为必备服务要求，必须满足，如未作出响应，将导致响应无效；#为重要服务内容、△为一般服务内容。

第1包服务技术指标：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** | **重要性** | **是否需要证明材料** |
| 1 | 技术指标 | 总体质量要求 | 食品必须符合国家饮食卫生标准，同时保证食品新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。 | ★ | 否 |
| 2 | 技术指标 | 总体质量要求 | 食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。 | ★ | 否 |
| 3 | 技术指标 | 总体质量要求 | 按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，投标人应在交货时向采购人提供同批次食品检验报告或合格证（复印件加盖公章）。 | ★ | 否 |
| 4 | 技术指标 | 总体质量要求 | 蔬菜和水果化学药物不超标，保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙；包装食品标注生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，保持较好的外观；水产品品质新鲜质量安全。 | ★ | 否 |
| 5 | 技术指标 | 总体质量要求 | 所有食材的来源清晰，蔬菜来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，不供应散户溯源不清的蔬菜。 | # | 是 |
| 6 | 技术指标 | 总体质量要求 | 配送食材送达时不超过食材生产日期至保质期限日的 1/3（例如：食材保质期限为 10 天以内的，送达时间不能超过3天；食材保质期为6个月以内的，送达时间不能超过2个月，其他同理以此类推）。 | ★ | 否 |
| 7 | 技术指标 | 河海鲜类质量要求 | 新鲜、整洁，体表光滑，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，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，肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨、无腐烂。净膛鱼鳞片，内脏，鱼鳃去除干净，无残留物，眼球外突饱满透明，无异味。不得使用任何防腐剂进行后期处理。 产品规格、产地与使用部门的要求相一致。产品有正规渠道和来源。水发类要求外观干净，无变质、异味。菌群不超标。不得使用尿素、双氧水、福尔马林等化学产品做生长、外观及防腐处理。 | # | 否 |
| 8 | 技术指标 | 冻品质量要求 | 外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。水产冻品类要求为正规厂家生产，不得使用三无产品。无变质腐败现象，不得超过保质期的2/3。菌群不超标，不得进行任何化学防腐处理，冷链配送，不得在运输途中化冻。要求新鲜、无病毒、不含有害物质；如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜。冷冻品包装应符合国家相关规定和卫生要求；采用包装箱、包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密，无破损。包装袋应有产品名称、注册商标、QS标识及编号、净含量、执行标准、质量等级、厂名厂址、生产日期、保质期标志。冷冻品色泽均匀、形态完整、具有冷冻产品应有的滋味和气味。海鲜类必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品供应时应提交货物质量合格证明、产品质量检测合格报告原件或复印件。 | # | 是 |
| 9 | 技术指标 | 蔬菜质量要求 | 供应当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类无黄叶、枯死叶，无虫，无杂质，原菜菜面干净、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.不受有害物质污染，农残留检测达标。 | # | 否 |
| 10 | 技术指标 | 蔬菜质量要求 | 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。 | # | 否 |
| 11 | 技术指标 | 水果质量要求 | 供应当季各类水果，无虫、无杂质。果面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不过熟或欠熟。水果新鲜，光泽度好，无腐烂组织、无软化组织或变味、表面完整、损伤率极低。不受有害物质污染，农药残留检测达标。 | # | 否 |
| 12 | 技术指标 | 豆腐及豆制品质量要求 | 须保证食品干净，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。豆制品色泽明亮均匀、形态完整、无异味、无霉变、无蛀虫、无水份、无杂质、每批送货的质量保持一致。有正规的渠道和检验证明。 | # | 否 |
| 13 | 技术指标 | 食用菌菇质量要求 | 外观新鲜、干爽，菌盖或菌柄光洁无明显可见的白毛（菇体萌发出的菌丝），有食用菌特有的清香味，无酸、馊、霉等异味。不能泡水，用手捏菇体不出水。杜绝使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。符合国家食用农产品质量安全标准。 | # | 否 |
| 14 | 技术指标 | 其他食材质量要求 | 以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。 | # | 否 |
| 15 | 技术指标 | 特殊准入认证要求 | 对实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供 SC 认证的相关证明资料。 | ★ | 是 |

第2包服务技术指标：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** | **重要性** | **是否需要证明材料** |
| 1 | 技术指标 | 总体质量要求 | 配送食品应符合食品安全国家鲜（冻）畜、禽产品GB2707-2016 标准。牛羊肉仅限于在清真店采购，清真食材需并提供清真标识。肉类质量符合国家有关规定,猪肉应符合国家强制性《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉国家标准》（GB/T 9959.1-2019）技术标准；牛肉应符合《鲜、冻分割牛肉国家标准》（GB/T 17238-2008）；羊肉应符合《鲜、冻胴体羊肉》（GB/T 9961-2008）。同时需经国家GB/T 27401-2008 动物检疫合格。畜产品符合GB2707的标准。禽产品符合GB16869的标准。如有最新标准，按照国家最新标准执行。肉类需经排酸处理。 | ★ | 否 |
| 2 | 技术指标 | 总体质量要求 | 对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。 | ★ | 否 |
| 3 | 技术指标 | 总体质量要求 | 肉类供应商供应的动物类食品必须经过检验检疫，供货时一并提交出厂合格证复印件，必要时应按采购人要求提供生产厂家的卫生许可证。 | ★ | 否 |
| 4 | 技术指标 | 总体质量要求 | 所供生鲜肉确保为出厂后48小时内；冻肉确保为出厂后3个月内。 | ★ | 否 |
| 5 | 技术指标 | 总体质量要求 | 保证所供肉类渠道来源正规可溯，参考正规市场品质及来源。 | # | 是 |
| 6 | 技术指标 | 通用质量要求 | 鲜肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、脂肪洁白；纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛；按压无水迹，肉质有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复，不粘手；外表微干或微湿润，脂肪团聚于表面为白色或乳白色，整体色泽光润；切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血，无注水，无寄生虫。 | ★ | 否 |
| 7 | 技术指标 | 通用质量要求 | 冻品外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。凡投标人所供应货物应为原箱包装，拆包或重组包装的应提前向采购人说明，定量包装批量误差不应超过实际标示的5%。 | ★ | 否 |
| 8 | 技术指标 | 鲜猪肉通用质量要求 | 猪主要部位肉符合GB/T 9959.1和GB/T9959.3等规定。包括去骨前腿肉、去骨后腿肉、带骨方肉和去骨方肉，均要求一级。肌肉颜色为鲜红色，脂肪颜色为白色。肥膘厚度1.0～2.5cm，质地呈现肉色红、光亮、致密，没有霜降或异味。 | △ | 否 |
| 9 | 技术指标 | 五花肉质量要求 | 一级五花肉，肥膘厚度≤2.0cm，肥瘦相间，肉质细腻，三层见花。 | △ | 否 |
| 10 | 技术指标 | 肋排质量要求 | 肋排去剔前排后11-13根肋骨，整块重量1.2KG-1.8KG，纹理清晰，边缘整齐。 | △ | 否 |
| 11 | 技术指标 | 猪脏器及副产品质量要求 | 心肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。 肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无粘膜、无边油。 大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净粘膜。 舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。 耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。 蹄爪类：品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留。 蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。 猪心：淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。 猪肝：红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。 猪口条：品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。 猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。 | △ | 否 |
| 12 | 技术指标 | 鲜牛肉通用质量要求 | 精修牛肉，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。 | △ | 否 |
| 13 | 技术指标 | 牛腩质量要求 | 精修牛腩肉，牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。 | △ | 否 |
| 14 | 技术指标 | 鲜羊肉质量要求 | 精修羊肉，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜羊肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。 | △ | 否 |
| 15 | 技术指标 | 冻畜肉质量要求 | 色泽：颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立显示鲜红色。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。 外表：无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血、过多冰衣无白霜、 气味：化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。 包装：按标准部位分割外包装无破损有生产日期。 | △ | 否 |
| 16 | 技术指标 | 鲜鸡肉类质量要求 | 眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。 外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘。 气味：具有其固有气味、无异味。 弹性：指压后凹陷、能恢复。 | △ | 否 |
| 17 | 技术指标 | 鲜鸡类各部件质量要求 | 鸡爪：品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑、允许有少量红斑。 鸡翅：品质新鲜、无残羽、无黄衣、无伤斑及溃烂、无血水血污、允许有少数斑、允许剪修但最大范围不超转弯关节处。 鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。 鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血水、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。 鸡肝：品质新鲜、外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染无血渍。 鸡胗：品质新鲜、外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。 鸡心：品质新鲜、褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。 鸡脖：品质新鲜、去劲部皮、无羽毛、无血污。 鸡头：品质新鲜、外形完整、无伤斑、无溃烂、无血污。 蹄筋：品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。 | △ | 否 |
| 18 | 技术指标 | 禽肉(冻) | 色泽：外观滋润，呈乳白或微黄色。 外表：基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同。 气味：无腐臭气味 包装：分割部件应符合标准，外包装完好、商标规格、产品说明清晰完整。 | △ | 否 |
| 19 | 技术指标 | 其他食材质量标准 | 以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。 | △ | 否 |
| 20 | 技术指标 | 特殊准入认证要求 | 对实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供 SC 认证的相关证明资料。 | ★ | 是 |

第3包服务技术指标：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** | **重要性** | **是否需要证明材料** |
| 1 | 技术指标 | 总体质量要求 | 食品必须符合国家饮食卫生标准，同时保证食品新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。 | ★ | 否 |
| 2 | 技术指标 | 总体质量要求 | 食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。 | ★ | 否 |
| 3 | 技术指标 | 总体质量要求 | 按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，投标人应在交货时向采购人提供同批次食品检验报告或合格证（复印件加盖公章）。 | ★ | 否 |
| 4 | 技术指标 | 总体质量要求 | 配送食材送达时不超过食材生产日期至保质期限日的 1/3（例如：食材保质期限为 10 天以内的，送达时间不能超过3天；食材保质期为6个月以内的，送达时间不能超过2个月，其他同理以此类推）。 | ★ | 否 |
| 5 | 技术指标 | 鸡蛋质量要求 | 禽蛋类产品无变质、变味情况，保质期自供货之日起不得少于原有保质期的1/3。一级清洁鸡蛋，蛋壳清洁完整，呈规则卵圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物，鸡蛋新鲜，蛋白浓稠、蛋黄圆润。所供鸡蛋是产出不超过一周的新鲜鸡蛋；质量符合国家有关规定,并执行国家鲜鸡蛋卫生标准要求，保证新鲜，食用安全；鸡蛋感官指标及标准：蛋壳外观清洁完整且色泽正常（具有禽蛋固有的色泽）、无破裂、无异味、无杂质、内容物不得有血块及其他鸡组织异物、并符合国家鲜鸡蛋卫生标准；每500 克鸡蛋平均控制在 8-9 颗；鸡蛋生产厂家应具有动物防疫条件合格证。 | # | 否 |
| 6 | 技术指标 | 大米质量标准 | 符合GB/T 1354-2018中关于一级米的标准，加工精度为精碾，小碎米含量≤1.0%，不完善粒≤3.0%，带壳稗粒≤3粒/公斤，带谷粒≤4粒/公斤。 | # | 否 |
| 7 | 技术指标 | 面粉（含面粉配料）质量标准 | (1)通用面粉达GB/T 1355-2021国家标准。 | # | 否 |
| 8 | 技术指标 | 面粉（含面粉配料）质量标准 | (2)高筋面粉达GB/T 8607-1988国家标准，质量等级一级；低筋面粉达GB8608-1988标准，质量等级一级。色泽正常，干爽无异味。 | # | 否 |
| 9 | 技术指标 | 食用油通用标准 | 供应非转基因食用油。外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常，定型包装。包装应符合国家相关规定和卫生要求，包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密，无破损。且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。包装袋应有产品名称、注册商标、 QS 标识及编号、净含量、执行标准、质量等级、厂名厂址、生产日期、保质期标志。不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。 | # | 否 |
| 10 | 技术指标 | 大豆油质量标准 | 符合质量标准GB/T1535-2017，质量等级一级，色泽为淡黄至浅黄色，冷冻实验澄清、透明，无异味、口感好，水分及挥发物质含量≤0.10%，不溶性杂质含量≤0.05%，酸价≤0.50ng/g，过氧化值≤5.0mmol/kg,烟点≥190℃。 | △ | 否 |
| 11 | 技术指标 | 米线质量要求 | 不含非食品用化学物质、无杂质。米线颜色呈白色、乳白色、奶黄色，色亮不发灰发暗。表面结构细密、光滑。软硬适中，爽口不粘牙，口感光滑，具有清香，无异味。 | # | 否 |
| 12 | 技术指标 | 奶制品质量要求 | 奶制品为品牌产品。外包装干净整洁，没有破碎。要求产品外包装应标明生产厂家、生产日期、保质期、规格。 | # | 否 |
| 13 | 技术指标 | 杂粮类质量要求 | 要求产品外包装应标明生产厂家、生产日期、保质期、规格。另豆类要求豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、虫洞、软烂、变色发黑、豆粒瘪而小有异味。 | # | 否 |
| 14 | 技术指标 | 干货类质量要求 | 产品应无变质、腐败及过期现象。不得违规使用防腐、保鲜类的食品添加剂。产品应干净无异味。包装类产品应做到包装干净整洁，无破损。要求产品外包装应标明生产厂家、生产日期、保质期、规格，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。 | # | 否 |
| 15 | 技术指标 | 调味品质量要求 | 为正规厂家生产，不得使用三无产品。产品来源可控，杜绝假冒伪劣产品混入。包装整洁，无破损。保质期自供货之日起不得少于原有保质期的2/3。不得使用含食品添加剂超标的违规产品。要求：（1）产品符合国家质量及食品安全要求标准，具有“QS”认证，质量等级：一级，证照齐全。（2）定型包装要求：包装标识按规定标明品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期限、食用或使用方法等；食品添加剂标识有“食品添加剂”字样。（3）散装食品：检查标签按规定标明食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。包装及标志：包装应符合国家相关规定和卫生要求；采用包装袋，包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密，无破损。包装袋应有产品名称、注册商标、QS标识及编号、净含量、执行标准、质量等级、厂名厂址、生产日期、保质期标志。酱油产品应符合或高于国家强制性技术标准《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）和《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）。食醋产品应符合或高于国家强制性技术标准《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）和《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）。食盐符合GB2721的标准。食糖符合GB13104的标准。发酵酒符合GB2758的标准。淀粉符合GB/T 8884的标准。 | # | 否 |
| 16 | 技术指标 | 咸菜类质量要求 | 产品要求无异味，无变质、腐败情况。应为正规生产厂家，杜绝使用三无产品。各种化验指标不超标，菌群不超标，不得使用超标增色、防腐类的任何食品添加剂。 | # | 否 |
| 17 | 技术指标 | 面制品质量要求 | 要求使用正规厂家面粉制作，并使用合格的食品包装袋包装，同时与其他产品不得同筐混装。外观要求符合面制品本来色泽，不得添加增白的化学制剂。无变味、变质。 | # | 否 |
| 18 | 技术指标 | 其他食材质量标准 | 以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。 | △ | 否 |
| 19 | 技术指标 | 特殊准入认证要求 | 对实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供 SC 认证的相关证明资料。 | ★ | 是 |

## 3.3服务要求

第1包服务要求：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** | **重要性** | **是否需要证明材料** |
| 1 | 硬件设施要求 | 仓储物流设施要求 | 投标人自有或租赁库房，面积不小于300平米；自有或租赁冷库，吨位不小于200吨（或面积不小于80平米）。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保4个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 2 | 硬件设施要求 | 配送车辆要求 | 投标人须具备货物运输车辆2辆，冷藏车辆2辆，投标文件中须同时提供以下证明材料：提供货物运输车及冷藏车车辆照片（车牌号码须清晰可见）、车辆相对应的行驶证复印件（行驶证所有人须与投标人名称一致；若非自有车辆还须提供有效期内的车辆租赁协议，承租方名称须与投标人名称一致）及车辆年检合格的证明材料并加盖公章。确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务。确保4个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 3 | 综合供应能力要求 | 果蔬供应链能力要求 | 投标人具有自有或签约供货的蔬菜、水果基地之一。 | # | 是 |
| 4 | 综合供应能力要求 | 水产供应链能力要求 | 投标人具有自有或签约供货的水产生产工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 5 | 其他要求 | 简易加工能力要求 | 能够完成本合同采购食材的简易加工，如鱼类宰杀去鳃去鳞去内脏、蔬菜洗净削皮等。 | △ | 是 |
| 6 | 其他要求 | 运输卫生要求 | 根据配送食材的类别按需使用冷藏车、运输车并采用符合卫生要求的外包装配送相关产品。投标人配送车辆要封闭，车辆内外要保持清洁卫生，避免运输途中的食材污染。食材运输专车管理，严禁混装。严禁一车多用或与非食材混运，运输中使用的容器、工具专用，由专人负责运输工具的每日清洗、消毒等。  车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷冻制品冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。  投标人在送货运输过程中要保护好食材，不能造成损坏和二次污染，对损坏和污染食材无条件退回，同时要爱护环境卫生，对运输中造成的垃圾要及时清理，保持卸货区干净整洁，否则追缴清理费。 | ★ | 否 |
| 7 | 其他要求 | 运输工具管理要求 | 投标人运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。 | ★ | 否 |
| 8 | 其他要求 | 规范包装要求 | 包装产品交付时，必须保证原包装完好无损。不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。 | ★ | 否 |
| 9 | 其他要求 | 一般配送要求 | 采购人按期（日）向投标人发布采购内容，投标人应在送货前一个工作日与采购人核对确认采购内容无误后，在约定时间前配送至采购人指定验收地点。 | ★ | 是 |
| 10 | 其他要求 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具24小时保持畅通，全天候备勤。在收到采购人布置的临时需求后1个小时内响应，2个小时内完成配送。 | # | 是 |

第2包服务要求：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** | **重要性** | **是否需要证明材料** |
| 1 | 硬件设施要求 | 仓储物流设施要求 | 投标人自有或租赁库房，面积不小于300平米；投标人自有或租赁冷库，吨位不小于200吨（或冷库面积不小于80平米）。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保4个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 2 | 硬件设施要求 | 配送车辆要求 | 投标人须具备货物运输车辆2辆，冷藏车辆2辆，投标文件中须同时提供以下证明材料：提供货物运输车及冷藏车车辆照片（车牌号码须清晰可见）、车辆相对应的行驶证复印件（行驶证所有人须与投标人名称一致；若非自有车辆还须提供有效期内的车辆租赁协议，承租方名称须与投标人名称一致）及车辆年检合格的证明材料并加盖公章。确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务。确保4个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 3 | 综合供应能力要求 | 猪肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的猪肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 4 | 综合供应能力要求 | 牛肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的牛肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 5 | 综合供应能力要求 | 羊肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的羊肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 6 | 综合供应能力要求 | 禽肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的禽肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 7 | 综合供应能力要求 | 简易加工能力要求 | 能够完成本合同采购鲜冻禽畜肉的简易加工，如切丝、丁、块、片等。 | △ | 是 |
| 8 | 综合供应能力要求 | 运输卫生要求 | 根据配送食材的类别按需使用冷藏车、运输车并采用符合卫生要求的外包装配送相关产品。投标人配送车辆要封闭，车辆内外要保持清洁卫生，避免运输途中的食材污染。食材运输专车管理，严禁混装。严禁一车多用或与非食材混运，运输中使用的容器、工具专用，由专人负责运输工具的每日清洗、消毒等。  车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷冻制品、冷冻家禽、鲜猪肉、等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。  投标人在送货运输过程中要保护好食材，不能造成损坏和二次污染，对损坏和污染食材无条件退回，同时要爱护环境卫生，对运输中造成的垃圾要及时清理，保持卸货区干净整洁，否则追缴清理费。 | ★ | 否 |
| 9 | 综合供应能力要求 | 运输工具管理要求 | 投标人运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。 | ★ | 否 |
| 10 | 综合供应能力要求 | 安全完整包装要求 | 包装产品交付时，必须保证原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。 | ★ | 否 |
| 11 | 综合供应能力要求 | 一般配送要求 | 采购人按期（日）向投标人发布采购内容，投标人应在送货前一个工作日与采购人核对确认采购内容无误后，在约定时间前配送至采购人指定验收地点。 | ★ | 是 |
| 12 | 综合供应能力要求 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具24小时保持畅通，全天候备勤。在收到采购人布置的临时需求后 1 个小时内响应，2 个小时内完成配送。 | # | 是 |

第3包服务要求：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** | **重要性** | **是否需要证明材料** |
| 1 | 硬件设施要求 | 仓储物流设施要求 | 投标人需在本地有所供食材的仓储能力，有独立的库房，食材分类存放，不交叉。库房面积不小于300平米。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保4个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 2 | 硬件设施要求 | 配送车辆要求 | 投标人应自有或固定租赁1台以上冷藏车辆，确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务，确保4个办公区同时送货。投标文件中须同时提供以下证明材料：提供货物运输车及冷藏车车辆照片（车牌号码须清晰可见）、车辆相对应的行驶证复印件（行驶证所有人须与投标人名称一致；若非自有车辆还须提供有效期内的车辆租赁协议，承租方名称须与投标人名称一致）及车辆年检合格的证明材料并加盖公章。 | # | 是 |
| 3 | 综合供应能力要求 | 运输卫生要求 | 根据配送食材的类别按需使用冷藏车、运输车并采用符合卫生要求的外包装配送相关产品。投标人配送车辆要封闭，车辆内外要保持清洁卫生，避免运输途中的食材污染。食材运输专车管理，严禁混装。严禁一车多用或与非食材混运，运输中使用的容器、工具专用，由专人负责运输工具的每日清洗、消毒等。车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。  投标人在送货运输过程中要保护好食材，不能造成损坏和二次污染，对损坏和污染食材无条件退回，同时要爱护环境卫生，对运输中造成的垃圾要及时清理，保持卸货区干净整洁，否则追缴清理费。 | ★ | 否 |
| 4 | 综合供应能力要求 | 运输工具管理要求 | 投标人运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。 | ★ | 否 |
| 5 | 综合供应能力要求 | 规范包装要求 | 包装产品交付时，必须保证原包装完好无损。不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。凡投标人所供应货物应为原箱包装，拆包或重组包装的应提前向采购人说明，定量包装批量误差不应超过实际标示的5%。 | ★ | 否 |
| 6 | 综合供应能力要求 | 一般配送要求 | 采购人按期（周）向投标人发布采购内容，投标人应在送货前一个工作日与采购人核对确认采购内容无误后，在约定时间前配送至采购人指定验收地点。 | ★ | 是 |
| 7 | 综合供应能力要求 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具24小时保持畅通，全天候备勤。在收到采购人布置的临时需求后 1 个小时内响应，2 个小时内完成配送。 | # | 是 |
| 8 | 综合供应能力要求 | 主食供应链能力要求 | 具有自有、签约的大米、面粉生产基地、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 9 | 综合供应能力要求 | 牛奶供应链能力要求 | 具有自有或签约的牛奶生产工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 10 | 综合供应能力要求 | 食用油供应链能力要求 | 具有自有或签约的食用油加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 11 | 综合供应能力要求 | 蛋类供应链能力要求 | 具有自有或签约的蛋类生产工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |

## 3.4其他要求

根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）第六十条的规定，评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当启动异常低价投标审查程序，要求该投标人在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；该投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

### 3.4.1质量安全把控服务要求

**1.投标人应提供质量安全把控方案。**方案内容详细描述供应货物质量把控措施、检验检疫关键环节把控、不符合质量标准货品处置等内容，确保提供食材安全可靠。

2.投标人供应以下食品的，采购人全部退货，投标人承担由此造成的一切经济责任和法律责任：

（1）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；

（2）含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）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；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（5）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；

（6）超过保质期限的；

（7）使用有色、有毒塑料制品、包装食材的；

（8）其他不符合《食品安全法》和《产品质量法》等相关规定的。

3.凡投标人所供应货物应为原箱包装，拆包或重组包装的应提前向采购人说明，定量包装批量误差不应超过实际标示的5%。

### 3.4.2供应方案要求

投标人应提交科学合理的供应方案。方案应包含服务团队管理措施、内部采购管理措施、储存分拣管理措施、科学合理运输措施等。

# 4人员要求

## 4.1总体要求

投标人应提供专业的管理和采购团队，团队编制和人员资质务必保证运营服务质量。提供的服务团队应保持稳定，承诺项目执行期间人员变动不超过20%。 投标人服务团队配备人员时，需向供应方出具盖有投标人公章的服务团队人员名单，且为本项目提供的服务团队中所有人员必须提供缴纳社保证明材料，除会计外必须具有从业人员健康证明，否则不予认可。所属人员名单在采购期间还需如实全部提供给采购人备案备查，若人员发生变动时应及时向采购人提交变动人员具体信息。

## 4.2管理团队

### 4.2.1项目经理

需配备经理1人，具有5年以上食材供应项目管理工作经验。

## 4.3技术团队

（1）供应业务员2人，具有3年及以上食材供应项目工作经验。

（2）食品安全管理员1人，具有3年及以上食品安全管理工作经验。

（3）采购员2人，具有3年及以上食材采购工作经验。

（4）配送司机2名，具有3年以上相关工作经验。

以上人员在服务过程中应热情服务、遵规守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。均持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。

# 5管理实施要求

 建立成熟完善的透明化责任体系,明确经理、供应业务员、食品安全管理员、采购员、司机等各岗位工作职责，制定岗位工作说明，确保制度能有效运转。

# 6风险管控要求

**（一）应急保障方案要求**

投标人应提供在自然灾害、极端事件、市场关闭、物资紧缺等突发紧急情况下拟采取的应急保障方案，包括充分供应、按时保障、质量管控等措施，确保采购人食材及时供应不间断。

**（二）违约风险管控要求**

1.投标人中标后采用先送货后结账的模式，不收取履约保证金。有下列情形之一的，采购人有权按照以下约定及合同违约相关条款处理：

（1）因投标人配送不及时导致采购人供餐延误并造成重大影响的；

（2）凡经相关部门认定，因投标人所提供的原料原因造成采购人食堂出现食物中毒等卫生安全事故的，投标人除必须承担全部的法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生所造成后果的一切费用；

（3）除不可抗力及采购人原因外，因投标人配送不及时导致采购人伙食供应延时，但经投标人采取补救措施未造成采购人不良影响的，出现三次终止供货合同；

（4）凡投标人向采购人提供产品发生质量问题影响食用，并拒绝退换的；

（5）采购人将不定期组织专人对食材进行抽检，若发现质量不符，采购人有权要求予以退换货。

2.投标人有下列情形之一的，采购人有权解除合同，由投标人承担全部经济损失和相关责任：

（1）投标人以书面、微信、短信等方式通知采购人不再供货，包括对部分食材不再供货；

（2）投标人虽未通知采购人不再供货，但1天没有供应采购人采购的货物，包括对部分食材没有供货；

（3）投标人未经采购人同意单方面提价的；

（4）数量不足、对货不对版、价格明显偏高，以上情况出现三次以上终止合同。

# 7履约验收要求

## 7.1总体要求

|  |  |
| --- | --- |
| **验收名称** | **验收要求** |
| 按送货次数验收 | 总体要求： 1.验收人员：由采购人食堂管理人员、库房管理人员组成验收小组，投标人送货人员应积极配合验收。 2.验收时间和地点 （1）验收时间：到货当天。 （2）验收地点：国家税务总局天津市东丽区税务局机关食堂（天津市东丽区先锋路与跃进路交口）、国家税务总局天津市东丽区税务局跃进路办公区食堂（东丽区跃进路73号）、国家税务总局天津市东丽区税务局金钟税务所食堂（东丽区金钟街仁政路与信泰道交汇处东北角）、国家税务总局天津市东丽区税务局新立税务所食堂（东丽区东丽开发区二纬路22号东谷园2-1-101）。 （3）验收组织形式：采购人组织验收。 （4）验收方式：现场验收。 （5）验收内容: （a）质量是否符合约定标准； （b）重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。 |

## 7.2具体要求

1.验收场所的准备  
 应当在固定的场所进行验收，采购人定期清扫消毒，保持清洁，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，验收场所不准存放有毒、有害物品及个人生活用品。  
 2.验收小组按订单对采购货物的品种、质量、数量进行检查验收，对货不对版、质量不好、价格明显过于偏高的食材不予验收，对于数量不足的食材，按照实际数量入账，填制验收记录和验收单。  
 3.验收流程  
 （1）投标人应在验收时提供与送货内容一致的送货单，并加盖公章。  
 （2）卸货前的检查。验收人员卸货前应对货物的外观质量进行初步了解。  
 食材运输必须采用符合卫生要求的外包装和运输工具，车厢内保持清洁和定期消毒，无异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。  
 （3）采取当场验收的方式，验收人认真检查货物，按核对品种→索证→抽查(检测）→数量、重量、质量、价格验收→签名确认→入库的程序完成验收。所有食材都要鉴别其质量是否符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，对质量不合格和不符合使用要求的，需向投标人提出退货和更换，决不允许不合格品流入。要求投标人提供产品质量检测报告及卫生合格报告书，蔬菜类应提供农药残留检测结果，证明内容与产品内容要一致。投标人以提供原件为主，不能留原件的提供复印件。  
 （4）发现食品质量安全问题的处理：  
 抽查时发现食品质量不过关或影响食用安全的，对当日所送同批次产品全部退货。若抽查未发现问题，按储藏要求储藏后在加工食用前发现产品质量问题的，投标人必须退货或更换。  
 4.退（补）货流程  
 对不符合采购要求的货物，由验收人员直接向投标人提出退（补）货申请，投标人按照申请内容给予退（补）货。发现质量隐患，但双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，检测费用由投标人承担。对数量不足或退货的，投标人必须1小时内补送订单品种。  
 5.包装带箱、筐的食材按照去除箱、筐后的重量计算。投标人需配合采购人库管人员进行倒筐称重，共同签字确认。

# 8其他要求

## 8.1必备要求

### 8.1.1通用必备要求

1.本项目中如涉及商品包装和快递包装的，其包装需求标准应不低于《关于印发<商品包装政府采购需求标准（试行）>、<快递包装政府采购需求标准（试行）>的通知》（财办库〔2020〕123 号）规定的包装要求，如有其他包装需求，详见采购文件技术部分相关章节。

2.本项目中如涉及网络关键设备或网络安全专用产品的，应严格执行国家互联网信息办公室、工业和信息化部、公安部、财政部和国家认证认可监督管理委员会 2023年第 1 号《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》及国家互联网信息办公室、工业和信息化部、公安部和国家认证认可监督管理委员会 2023 年第 2号《关于调整<网络关键设备和网络安全专用产品目录>的公告》等相关文件要求，所投标（响应）设备或产品至少符合以下条件之一：一是已由具备资格的机构安全认证合格或安全检测符合要求；二是已获得《计算机信息系统安全专用产品销售许可证》，且在有效期内。

3.本项目中如涉及国家强制性产品认证证书（CCC 认证证书）、电信设备进网许可证、无线电发射设备核准证等市场准入类资质的，应严格执行国家相关法律法规的要求。

以上相关要求，由供应商在响应时应答，在履约验收中，采购人将按照采购文件、中标/成交供应商响应文件、采购合同等对中标/成交供应商提供的货物和服务进行验收，必要时依法依规开展相应检测、认证。

## 8.2付款安排建议

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **付款名称** | **付款要求** | **付款比例(%)** |
| 按月付款 | 每月5日前中标供应商按照原始验收单据主动与采购人核对上一个月的货款。双方核对账目无误后，中标供应商于每月10日前向采购人提供付款材料。每次办理付款时，中标供应商应提供发票、付款申请（格式见合同）、付款明细、合同关键页复印件、中标或成交通知书复印件、货物验收单据和合同约定的其他资料。采购人在收到发票等合同约定资料后，进行核实。满足合同约定支付条件的，采购人原则上应当自收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的中标供应商账户，双方另有争议除外。对账、开票、付款日遇节假日可顺延，采购人遇不可抗力因素延长付款时间需通过书面、电子邮件或其他双方约定的联络方式通知中标供应商。 | 100.0 |

## 8.3其他要求

### 8.3.1保密要求

中标供应商应提供遵守国家税务总局天津市东丽区税务局相关安全保密制度规定的承诺函，并签订保密协议。若中标供应商服务人员违反信息安全保密制度相关规定，对采购人造成利益损害的，中标供应商应承担相关法律责任。