**采 购 需 求**

**项目名称：****国家税务总局天津市河西区税务局2025年度食堂食材采购项目（蔬菜水果及水产品等）**

2025年10月

目 录

[1项目概述 3](#_Toc256000000)

[1.1项目背景 3](#_Toc256000001)

[1.1.1项目目的、意义及背景 3](#_Toc256000002)

[1.2项目内容 3](#_Toc256000003)

[1.2.1项目建设思路 3](#_Toc256000004)

[1.2.2采购内容 3](#_Toc256000005)

[1.2.3项目实施要求 3](#_Toc256000006)

[1.3其他要求 4](#_Toc256000007)

[1.3.1采购标的需执行的相关标准规范 4](#_Toc256000008)

[2投标/响应要求 4](#_Toc256000009)

[2.1对供应商的要求 4](#_Toc256000010)

[2.1.1必备资质 4](#_Toc256000011)

[2.1.2优选资质/优选指标 5](#_Toc256000012)

[2.1.3是否允许联合体 5](#_Toc256000013)

[2.1.4是否专门面向中小企业 5](#_Toc256000014)

[2.1.5其他要求 5](#_Toc256000015)

[2.2技术部分投标/响应内容 5](#_Toc256000016)

[2.2.1技术投标/响应总要求 5](#_Toc256000017)

[2.2.2投标/响应方案要求 5](#_Toc256000018)

[3项目需求 6](#_Toc256000019)

[3.1总体要求 6](#_Toc256000020)

[3.2采购产品一览表 6](#_Toc256000021)

[3.3采购产品详细清单及技术指标 8](#_Toc256000022)

[3.4服务要求 8](#_Toc256000023)

[3.5其他要求 9](#_Toc256000024)

[4人员要求 10](#_Toc256000025)

[4.1团队要求 10](#_Toc256000026)

[4.1.1基本要求 10](#_Toc256000027)

[4.1.2优选资质/优选指标 11](#_Toc256000028)

[5管理实施要求 11](#_Toc256000029)

[6风险管控要求 11](#_Toc256000030)

[7履约验收要求 13](#_Toc256000031)

[7.1总体要求 13](#_Toc256000032)

[7.2具体要求 13](#_Toc256000033)

[8其他要求 16](#_Toc256000034)

[8.1必备要求 16](#_Toc256000035)

[8.1.1通用必备要求 16](#_Toc256000036)

[8.1.2定价和结算要求 17](#_Toc256000037)

[8.2付款安排建议 18](#_Toc256000038)

[8.3其他要求 18](#_Toc256000039)

[8.3.1保密要求 18](#_Toc256000040)

[8.3.2知识产权要求 18](#_Toc256000041)

# 1项目概述

## 1.1项目背景

### 1.1.1项目目的、意义及背景

    为规范机关食堂食材采购流程，在确保食品安全基础上，为机关食堂提供质优价廉的蔬菜、水果、水产品类食材，寻求高效便捷的食材供应服务，现拟通过公开招标开展2025年区局机关食堂食材采购项目（蔬菜水果及水产品等）。采购预算为人民币207万元，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

    本项目以“专业化管理、精细化服务、安全化运行”为基本要求，通过引进优质供应商，实现以下建设思路：

    标准化管理：通过科学合理的服务标准，确保各个环节规范化运行；

    专业化保障：确保食材供应安全、高效、质优、价廉；

### 1.2.2采购内容

    本次采购服务内容包括在合同期内为国家税务总局天津市河西区税务局机关食堂提供蔬菜、水果、水产品类食材及简单加工和配送服务；

### 1.2.3项目实施要求

#### 1.2.3.1实施范围要求

    服务区域：国家税务总局天津市河西区税务局广东路、越秀路、浦口道办公区机关食堂；

    服务对象：国家税务总局天津市河西区税务局干部职工；

#### 1.2.3.2实施时间要求

    服务期限：自合同签订起12个月；若在服务期内，预算执行完毕，则服务期提前结束（特殊情况以合同为准）。

#### 1.2.3.3实施地点要求

    广东路办公区（河西区广东路65号）

    越秀路办公区（河西区越秀路越秀大厦B座）

    浦口道办公区（河西区浦口道70号增1号）

## 1.3其他要求

### 1.3.1采购标的需执行的相关标准规范

    食品必须符合国家饮食卫生标准，质量与包装应符合《食品安全法》及其他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；

    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）。

    特殊准入认证要求：对国家实行食品质量（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。

# 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

    本项目投标方需具备食品经营许可证，主体业态至少包含食品销售经营者，经营项目至少包含散装食品和预包装食品销售。

### 2.1.2优选资质/优选指标

#### 2.1.2.1相关证书

#### 2.1.2.2成功案例

    无

### 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其他要求

    无

## 2.2技术部分投标/响应内容

### 2.2.1技术投标/响应总要求

    中标供应商应严格遵守《食品安全法》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。

### 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★必备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。

    投标人需要在投标文件中针对风险防控方案、保密方案进行响应。

    投标人应根据招标项目需求和投标文件格式编制投标方案，保证其真实有效，并承担相应的法律责任。

    投标人应对投标方案所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人、采购代理机构对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。

# 3项目需求

## 3.1总体要求

    投标人应严格按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《食品安全国家标准》《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》《动物检疫法》《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》等法律法规和相关规范性文件的要求，认真履行各项法定义务，建立健全各项规章制度和岗位责任制，确保配送食材的卫生与安全。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采购产品一览表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **数量** | **单位** | **备注** |
| 1 | 蔬菜类 | 大白菜 | 8200 | 斤 |  |
| 2 | 蔬菜类 | 洋白菜 | 6950 | 斤 |  |
| 3 | 蔬菜类 | 小白菜 | 2820 | 斤 |  |
| 4 | 蔬菜类 | 生菜 | 2820 | 斤 |  |
| 5 | 蔬菜类 | 菠菜 | 2400 | 斤 |  |
| 6 | 蔬菜类 | 韭菜 | 1455 | 斤 |  |
| 7 | 蔬菜类 | 油菜 | 4800 | 斤 |  |
| 8 | 蔬菜类 | 萝卜 | 4680 | 斤 |  |
| 9 | 蔬菜类 | 土豆 | 6560 | 斤 |  |
| 10 | 蔬菜类 | 葱头 | 3200 | 斤 |  |
| 11 | 蔬菜类 | 大葱 | 2640 | 斤 |  |
| 12 | 蔬菜类 | 生姜 | 490 | 斤 |  |
| 13 | 蔬菜类 | 大蒜 | 1000 | 斤 |  |
| 14 | 蔬菜类 | 芹菜 | 2450 | 斤 |  |
| 15 | 蔬菜类 | 莴笋 | 1770 | 斤 |  |
| 16 | 蔬菜类 | 莲藕 | 1560 | 斤 |  |
| 17 | 蔬菜类 | 蒜薹 | 2200 | 斤 |  |
| 18 | 蔬菜类 | 菜花 | 3030 | 斤 |  |
| 19 | 蔬菜类 | 西红柿 | 3350 | 斤 |  |
| 20 | 蔬菜类 | 西兰花 | 1650 | 斤 |  |
| 21 | 蔬菜类 | 青椒 | 2465 | 斤 |  |
| 22 | 蔬菜类 | 茄子 | 2755 | 斤 |  |
| 23 | 蔬菜类 | 黄瓜 | 5560 | 斤 |  |
| 24 | 蔬菜类 | 西葫芦 | 2345 | 斤 |  |
| 25 | 蔬菜类 | 冬瓜 | 2855 | 斤 |  |
| 26 | 蔬菜类 | 南瓜 | 4690 | 斤 |  |
| 27 | 蔬菜类 | 豆角 | 3540 | 斤 |  |
| 28 | 蔬菜类 | 平菇 | 2020 | 斤 |  |
| 29 | 蔬菜类 | 香菇 | 1010 | 斤 |  |
| 30 | 蔬菜类 | 金针菇 | 1080 | 斤 |  |
| 31 | 蔬菜类 | 红薯 | 7890 | 斤 |  |
| 32 | 蔬菜类 | 茼蒿 | 1520 | 斤 |  |
| 33 | 蔬菜类 | 香菜 | 290 | 斤 |  |
| 34 | 蔬菜类 | 豆芽 | 2845 | 斤 |  |
| 35 | 蔬菜类 | 苦瓜 | 1075 | 斤 |  |
| 36 | 蔬菜类 | 玉米棒子 | 4170 | 斤 |  |
| 37 | 蔬菜类 | 芋头 | 2200 | 斤 |  |
| 38 | 蔬菜类 | 山药 | 2657 | 斤 |  |
| 39 | 蔬菜类 | 酸菜 | 350 | 斤 |  |
| 40 | 水果类 | 鸭梨 | 8850 | 斤 |  |
| 41 | 水果类 | 猕猴桃 | 2210 | 斤 |  |
| 42 | 水果类 | 橙子 | 2840 | 斤 |  |
| 43 | 水果类 | 香蕉 | 4860 | 斤 |  |
| 44 | 水果类 | 芒果 | 1645 | 斤 |  |
| 45 | 水果类 | 火龙果 | 2845 | 斤 |  |
| 46 | 水果类 | 西瓜 | 10000 | 斤 |  |
| 47 | 水果类 | 密瓜 | 7350 | 斤 |  |
| 48 | 水果类 | 柚子 | 5200 | 斤 |  |
| 49 | 水果类 | 苹果 | 8210 | 斤 |  |
| 50 | 水果类 | 桔子 | 3300 | 斤 |  |
| 51 | 水产类 | 目鱼 | 1450 | 斤 |  |
| 52 | 水产类 | 小黄鱼 | 1392 | 斤 |  |
| 53 | 水产类 | 鲈鱼 | 1265 | 斤 |  |
| 54 | 水产类 | 鲅鱼 | 500 | 斤 |  |
| 55 | 水产类 | 梭鱼 | 440 | 斤 |  |
| 56 | 水产类 | 黄姑鱼 | 1200 | 斤 |  |
| 57 | 水产类 | 带鱼 | 2910 | 斤 |  |
| 58 | 水产类 | 鲽鱼 | 2250 | 斤 |  |
| 59 | 水产类 | 草鱼 | 310 | 斤 |  |
| 60 | 水产类 | 鲫鱼 | 350 | 斤 |  |
| 61 | 水产类 | 鲢鱼 | 505 | 斤 |  |
| 62 | 水产类 | 小平鱼 | 1130 | 斤 |  |
| 63 | 水产类 | 鱿鱼 | 3340 | 斤 |  |
| 64 | 水产类 | 海带 | 1010 | 斤 |  |
| 65 | 水产类 | 蛤蜊 | 2460 | 斤 |  |
| 66 | 水产类 | 蛏子 | 2020 | 斤 |  |
| 67 | 水产类 | 虾 | 9800 | 斤 |  |
| 68 | 水产类 | 贝肉 | 590 | 斤 |  |
| 69 | 水产类 | 海蜇 | 1510 | 斤 |  |

## 3.3采购产品详细清单及技术指标

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 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 |
| 2 | 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 |
| 3 | 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 |
| 4 | 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 |
| 5 | 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 |
| 6 | 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。 | ★ | 否 |
| 7 | 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 |
| 8 | 技术指标 | 水产类质量要求 | 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 |
| 9 | 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。 | # | 否 |
| 10 | 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 |
| 11 | 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 |
| 12 | 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 |
| 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 |

## 3.4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，确保三个办公区同时送货。 | # | 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2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，确保三个办公区同时送货。 | # | 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 | # | 否 |
| 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 | # | 否 |
| 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 | 投标人整个运输过程应采用符合卫生要求的外包装和运载工具，对运输工具做到每日清洗消毒，车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷冻制品、生鲜蛋奶等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。 | ★ | 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，在次日6点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 |
| 11 | 其他要求 | 原箱包装要求 | 凡中标供应商所供应食材应为原箱包装，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 |

## 3.5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。

3.5.1.合同期内，采购人提前一天下达订货数量品种，投标人收到定货通知后于次日规定时间前送达指定地点，经验收合格签收后交付使用，若发现存在质量问题的货物（包括破损、超出保质期等、和产品发生变质情况），投标人应在2个小时内予以免费更换。

3.5.2.供应商配送食品品类、品牌、频次及时间由采购人指定，供应商必需按要求将所需食材送到采购人指定的项目地点。采购人要求应急送货时能够及时响应并在指定时间内完成供货。无不可抗力的原因不得延误。

3.5.3.合同期内，各批次的食材具体需求量及品种以采购人的通知为准。供货时采购人有权根据实际情况对供货数量等作出调整，中标供应商应无条件按照采购人要求进行供货。

3.5.4.成交供应商的食材配送品类、品牌、数量须绝对服从采购人安排。须在投标文件中提供相应承诺书并加盖公章。

3.5.5.供应商在响应文件中提供食品安全承诺书。

3.5.6.中标供应商应随时与采购人联系，听取和接受采购人对食材配送情况的意见和建议。

3.5.7为确保本项目采购食材的安全性，投标人需具备有效期内的“食品安全责任保险”或提供承诺函，承诺一旦中标后将提供“食品安全责任保险”。

# 4人员要求

## 4.1团队要求

### 4.1.1基本要求

    4.1.1.1.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，项目执行期间人员变动不超过20%。

    4.1.1.2.人员具体要求

    4.1.1.2.1.经理1人，具有5年以上食材供应项目管理工作经验，具备卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证。

    4.1.1.2.2.供应业务员2人，具有3年及以上食材供应项目工作经验，具备卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证。

    4.1.1.2.3.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，具备卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证。

    4.1.1.2.4.采购员2人，具有3年及以上食材采购工作经验，具备卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证。

    4.1.1.2.5.配送司机2名，具有3年以上相关工作经验，具备卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证。

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。

建立成熟完善的透明化责任体系，明确以上各岗位工作职责，制定岗位工作说明，确保制度能有效运转。

### 4.1.2优选资质/优选指标

# 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

    6.1.应急保障要求

    中标供应商应提供在自然灾害、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；

    6.2.违约风险管控要求

    6.2.1.中标供应商采用先送货后结账的模式，采购人不收取履约保证金。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：

6.2.1.1.因中标供应商配送不及时导致采购人供餐延误并造成重大影响的；

6.2.1.2.凡经相关部门认定，因中标供应商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，中标供应商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；

6.2.1.3.除不可抗力及采购人原因外，因中标供应商配送不及时导致采购人伙食供应延时，但经中标供应商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；

6.2.1.4.凡中标供应商向采购人提供产品发生质量问题影响食用，并拒绝退换的；

6.2.1.5.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。

6.2.2.中标供应商有下列情形之一的，采购人有权解除合同，由中标供应商承担全部经济损失和相关责任：

6.2.2.1.中标供应商以书面、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；

6.2.2.2.中标供应商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；

6.2.2.3.中标供应商未经采购人同意单方面提价的。

6.2.3.中标供应商供应以下食品的，采购人全部退货，中标供应商承担由此造成的一切经济责任和法律责任：

6.2.3.1.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；

6.2.3.2.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；

6.2.3.3.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；

6.2.3.4.掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

6.2.3.5.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；

6.2.3.6.超过保质期限的；

6.2.3.7.使用有色、有毒塑料制品、包装食材的；

6.2.3.8.其他不符合《食品安全法》和《产品质量法》等相关规定的。

6.2.4.供应商与采购人协商制定考核内容。根据中标供应商的服务及食材供应情况进行考核。考核结果不达标的限期整改；仍不达标的，采购人有权终止合同，中标供应商须进行相应赔偿。

# 7履约验收要求

## 7.1总体要求

|  |  |
| --- | --- |
| **验收名称** | **验收要求** |
| 第1次验收 | 对合同期第一个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第2次验收 | 对合同期第二个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第3次验收 | 对合同期第三个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第4次验收 | 对合同期第四个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第5次验收 | 对合同期第五个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第6次验收 | 对合同期第六个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第7次验收 | 对合同期第七个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第8次验收 | 对合同期第八个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第9次验收 | 对合同期第九个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第10次验收 | 对合同期第十个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第11次验收 | 对合同期第十一个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |
| 第12次验收 | 对合同期第十二个月内食材供应情况，包含食材质量、数量、供应及时性、价格等因素进行整体验收 |

## 7.2具体要求

    7.2.1.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。

    7.2.2.验收时间和地点

    7.2.2.1.验收时间：到货当天。

    7.2.2.2.验收地点：国家税务总局天津市河西区税务局广东路办公区机关食堂（天津市河西区广东路65号）、国家税务总局天津市河西区税务局越秀路办公区机关食堂（天津市河西区越秀路越秀大厦B座）和国家税务总局天津市河西区税务局浦口道办公区机关食堂（天津市河西区浦口道70号增1号）。

7.2.2.3.验收组织形式：采购人组织验收。

7.2.2.4.验收方式：现场验收。

7.2.2.5验收内容:

质量是否符合约定标准；

重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。

7.2.3.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。

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。

7.2.4.验收流程

7.2.4.1.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。

7.2.4.2.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。

7.2.4.3.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。

7.2.4.4.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。

7.2.5.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。

鲜活鱼类需进行宰杀处理，如去麟去腮去内脏等，净膛的统一按0.8的出成率计算净膛价。

部分蔬菜需进行简易处理，如去皮摘叶摘筋等，统一按0.85的出成率计算净菜价。

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。

## 8.1.2定价和结算要求

 8.1.2.1.投标价格应包括：人员费用、食材费用、配送费用、运输保险费用、装卸费用、管理费、利润税金等为完成招标文件规定的一切工作所需的全部费用。

 8.1.2.2.投标报价规则：

 8.1.2.2.1.投标报价以费率填列。

 8.1.2.2.2.在服务期内，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。

 8.1.2.2.3.按以下原则确定结算价格

 结算价格=中标供应商所报费率×基础价格A×1.1。

 结算价格=中标供应商所报费率×基础价格B×1.0。

 A. 基础价格A：依次参照“全国农产品批发市场价格信息系统（https://pfsc.argi.cn/portal-app/#/indexpage）”食材配送当日发布的天津市金钟河蔬菜贸易中心、天津韩家墅海吉星农产品批发市场、天津何庄子农产品批发市场同等食材的“大宗价”确定为“基础价格A”，定价单位为500克。

 B. 基础价格B：当“全国农产品批发市场价格信息系统”上述3个市场中没有列明所采购食材的大宗价格时，依次参照食材配送当日的多点APP、七鲜APP、华润万家超市的同等食材价格确定为“基础价格B”，定价单位为500克。零售商品有多个规格的，以最大规格的每500克价格为定价依据。

 所报费率＞100%的，视为无效投标。

 注：网上应答报价仅填写费率%左侧数字，如所报费率为95%，网上应答仅填写“95”。

## 8.2付款安排建议

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **付款名称** | **付款要求** | **付款比例(%)** |
| 第1次付款 | 合同期内第一个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第2次付款 | 合同期内第二个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第3次付款 | 合同期内第三个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第4次付款 | 合同期内第四个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第5次付款 | 合同期内第五个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第6次付款 | 合同期内第六个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第7次付款 | 合同期内第七个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第8次付款 | 合同期内第八个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第9次付款 | 合同期内第九个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第10次付款 | 合同期内第十个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第11次付款 | 合同期内第十一个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.33 |
| 第12次付款 | 合同期内第十二个月验收合格后30天内支付第一季度食材费用 | 8.37 |

## 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河西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，对税务机关造成利益损害的，中标供应商应承担相关法律责任。

### 8.3.2知识产权要求

    无