**采 购 需 求**

**项目名称：****国家税务总局天津市和平区税务局2025年食堂食材采购项目**

2025年11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 4](#_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 5](#_Toc256000009)

[2.1对供应商的要求 5](#_Toc256000010)

[2.1.1必备资质 5](#_Toc256000011)

[2.1.2优选资质/优选指标 5](#_Toc256000012)

[2.1.3是否允许联合体 6](#_Toc256000013)

[2.1.4是否专门面向中小企业 6](#_Toc256000014)

[2.1.5其他要求 6](#_Toc256000015)

[2.2技术部分投标/响应内容 6](#_Toc256000016)

[2.2.1技术投标/响应总要求 6](#_Toc256000017)

[2.2.2投标/响应方案要求 6](#_Toc256000018)

[3项目需求 7](#_Toc256000019)

[3.1总体要求 7](#_Toc256000020)

[3.2采购产品一览表 7](#_Toc256000021)

[3.2.1第1包 7](#_Toc256000022)

[3.2.2第2包 9](#_Toc256000023)

[3.2.3第3包 9](#_Toc256000024)

[3.3采购产品详细清单及技术指标 11](#_Toc256000025)

[3.3.1第1包 11](#_Toc256000026)

[3.3.2第2包 12](#_Toc256000027)

[3.3.3第3包 13](#_Toc256000028)

[3.4服务要求 13](#_Toc256000029)

[3.4.1第1包 13](#_Toc256000030)

[3.4.2第2包 14](#_Toc256000031)

[3.4.3第3包 14](#_Toc256000032)

[3.5其他要求 15](#_Toc256000033)

[3.5.1质量安全把控服务要求 15](#_Toc256000034)

[3.5.2供应方案要求 16](#_Toc256000035)

[4人员要求 16](#_Toc256000036)

[4.1团队要求 16](#_Toc256000037)

[4.1.1基本要求 16](#_Toc256000038)

[4.1.2优选资质/优选指标 16](#_Toc256000039)

[5管理实施要求 16](#_Toc256000040)

[6风险管控要求 17](#_Toc256000041)

[7履约验收要求 18](#_Toc256000042)

[7.1总体要求 18](#_Toc256000043)

[7.2具体要求 18](#_Toc256000044)

[8其他要求 20](#_Toc256000045)

[8.1必备要求 20](#_Toc256000046)

[8.1.1通用必备要求 20](#_Toc256000047)

[8.1.2定价和结算要求 21](#_Toc256000048)

[8.2付款安排建议 22](#_Toc256000049)

[8.3其他要求 22](#_Toc256000050)

[8.3.1保密要求 23](#_Toc256000051)

[8.3.2知识产权要求 23](#_Toc256000052)

# 1项目概述

## 1.1项目背景

### 1.1.1项目目的、意义及背景

    2025年和平区税务局食堂食材采购项目，为和平区税务局食堂提供食材。第1包食堂食材采购项目包含蔬菜水果类、水产类、奶制品类、豆制品类，采购预算为人民币130.00万元；第2包食堂食材采购项目包含鲜冻禽畜肉类，采购预算为人民币120.00万元；第3包食堂食材采购项目包含主副食类、蛋类、调料类，采购预算为人民币110.00万元。供应商按照各分包金额进行投标报价，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

本项目旨在为和平区税务局食堂提供质优价廉食材，在确保和平区税务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

本包采购和平区税务局食堂所需食材，含相应配送。

### 1.2.3项目实施要求

#### 1.2.3.1实施范围要求

按照采购人需求，为和平区税务局机关提供2025年度食堂食材，并提供简单加工及配送服务。

#### 1.2.3.2实施时间要求

合同规定的服务起始之日起一年的服务期，签订合同之日起10日内开启食材配送服务。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

云南路办公区食堂（天津市和平区云南路4号）、新兴路办公区食堂（天津市和平区新兴路52号）。

## 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** | **备注** |
| 1 | 质量管理体系认证证书(ISO9001) |  |
| 2 | 食品安全管理体系认证证书（ISO 22000） |  |
| 3 | 职业健康安全管理体系认证证书（ISO45001） |  |

#### 2.1.2.2成功案例

第1包有效案例为2021年1月1日以来（以合同签订日期为准），供应商独立承担的食材供应项目案例（蔬菜水果类、水产类、奶制品类、豆制品类食材），予以加分考虑。

第2包有效案例为2021年1月1日以来（以合同签订日期为准），供应商独立承担的食材供应项目案例（必须包含本包采购的鲜冻禽畜肉类食材），予以加分考虑。

第3包有效案例为2021年1月1日以来（以合同签订日期为准），供应商独立承担的食材供应项目案例（必须包含本包采购的主副食类、蛋类、调料类），予以加分考虑。

### 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

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

供应商须承诺所提供的货物、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★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。

  无

# 3项目需求

## 3.1总体要求

投标人应严格遵守《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。

## 3.2采购产品一览表

### 3.2.1第1包

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **数量** | **单位** | **备注** |
| 1 | 蔬菜类 | 大白菜 | 13000.0 | 斤 |  |
| 2 | 蔬菜类 | 洋白菜 | 11000.0 | 斤 |  |
| 3 | 蔬菜类 | 小白菜 | 4500.0 | 斤 |  |
| 4 | 蔬菜类 | 生菜 | 4500.0 | 斤 |  |
| 5 | 蔬菜类 | 菠菜 | 3800.0 | 斤 |  |
| 6 | 蔬菜类 | 韭菜 | 2300.0 | 斤 |  |
| 7 | 蔬菜类 | 油菜 | 7600.0 | 斤 |  |
| 8 | 蔬菜类 | 萝卜 | 7400.0 | 斤 |  |
| 9 | 蔬菜类 | 土豆 | 10400.0 | 斤 |  |
| 10 | 蔬菜类 | 葱头 | 5200.0 | 斤 |  |
| 11 | 蔬菜类 | 大葱 | 4200.0 | 斤 |  |
| 12 | 蔬菜类 | 生姜 | 780.0 | 斤 |  |
| 13 | 蔬菜类 | 大蒜 | 1600.0 | 斤 |  |
| 14 | 蔬菜类 | 芹菜 | 3900.0 | 斤 |  |
| 15 | 蔬菜类 | 莴笋 | 2800.0 | 斤 |  |
| 16 | 蔬菜类 | 莲藕 | 2500.0 | 斤 |  |
| 17 | 蔬菜类 | 蒜薹 | 3500.0 | 斤 |  |
| 18 | 蔬菜类 | 菜花 | 4800.0 | 斤 |  |
| 19 | 蔬菜类 | 西红柿 | 5300.0 | 斤 |  |
| 20 | 蔬菜类 | 西兰花 | 2600.0 | 斤 |  |
| 21 | 蔬菜类 | 青椒 | 3900.0 | 斤 |  |
| 22 | 蔬菜类 | 茄子 | 3600.0 | 斤 |  |
| 23 | 蔬菜类 | 黄瓜 | 8800.0 | 斤 |  |
| 24 | 蔬菜类 | 西葫芦 | 3700.0 | 斤 |  |
| 25 | 蔬菜类 | 冬瓜 | 4500.0 | 斤 |  |
| 26 | 蔬菜类 | 南瓜 | 7500.0 | 斤 |  |
| 27 | 蔬菜类 | 豆角 | 5600.0 | 斤 |  |
| 28 | 蔬菜类 | 平菇 | 3200.0 | 斤 |  |
| 29 | 蔬菜类 | 香菇 | 1600.0 | 斤 |  |
| 30 | 蔬菜类 | 金针菇 | 1700.0 | 斤 |  |
| 31 | 蔬菜类 | 红薯 | 12480.0 | 斤 |  |
| 32 | 蔬菜类 | 茼蒿 | 2400.0 | 斤 |  |
| 33 | 蔬菜类 | 香菜 | 460.0 | 斤 |  |
| 34 | 蔬菜类 | 豆芽 | 4500.0 | 斤 |  |
| 35 | 蔬菜类 | 苦瓜 | 1700.0 | 斤 |  |
| 36 | 蔬菜类 | 玉米棒子 | 6600.0 | 斤 |  |
| 37 | 蔬菜类 | 芋头 | 3500.0 | 斤 |  |
| 38 | 蔬菜类 | 山药 | 4200.0 | 斤 |  |
| 39 | 蔬菜类 | 酸菜 | 560.0 | 斤 |  |
| 40 | 水果类 | 鸭梨 | 14000.0 | 斤 |  |
| 41 | 水果类 | 猕猴桃 | 3500.0 | 斤 |  |
| 42 | 水果类 | 橙子 | 4500.0 | 斤 |  |
| 43 | 水果类 | 香蕉 | 7700.0 | 斤 |  |
| 44 | 水果类 | 芒果 | 2600.0 | 斤 |  |
| 45 | 水果类 | 火龙果 | 4500.0 | 斤 |  |
| 46 | 水果类 | 西瓜 | 23000.0 | 斤 |  |
| 47 | 水果类 | 密瓜 | 12000.0 | 斤 |  |
| 48 | 水果类 | 柚子 | 8500.0 | 斤 |  |
| 49 | 水果类 | 苹果 | 13000.0 | 斤 |  |
| 50 | 水果类 | 桔子 | 5500.0 | 斤 |  |
| 51 | 水产类 | 目鱼 | 2300.0 | 斤 |  |
| 52 | 水产类 | 小黄鱼 | 2200.0 | 斤 |  |
| 53 | 水产类 | 鲈鱼 | 2000.0 | 斤 |  |
| 54 | 水产类 | 鲅鱼 | 800.0 | 斤 |  |
| 55 | 水产类 | 梭鱼 | 700.0 | 斤 |  |
| 56 | 水产类 | 黄姑鱼 | 1900.0 | 斤 |  |
| 57 | 水产类 | 带鱼 | 4600.0 | 斤 |  |
| 58 | 水产类 | 鲽鱼 | 3600.0 | 斤 |  |
| 59 | 水产类 | 草鱼 | 500.0 | 斤 |  |
| 60 | 水产类 | 鲫鱼 | 560.0 | 斤 |  |
| 61 | 水产类 | 鲢鱼 | 800.0 | 斤 |  |
| 62 | 水产类 | 小平鱼 | 1800.0 | 斤 |  |
| 63 | 水产类 | 鱿鱼 | 5280.0 | 斤 |  |
| 64 | 水产类 | 海带 | 1600.0 | 斤 |  |
| 65 | 水产类 | 蛤蜊 | 3900.0 | 斤 |  |
| 66 | 水产类 | 蛏子 | 3200.0 | 斤 |  |
| 67 | 水产类 | 虾 | 15500.0 | 斤 |  |
| 68 | 水产类 | 贝肉 | 936.0 | 斤 |  |
| 69 | 水产类 | 海蜇 | 2400.0 | 斤 |  |
| 70 | 奶及奶制品 | 酸奶 | 95000.0 | 杯 | 90ml |
| 71 | 奶及奶制品 | 鲜奶 | 37290.0 | 袋 | 243ml |
| 72 | 豆制品 | 豆腐干 | 2500.0 | 斤 |  |
| 73 | 豆制品 | 豆腐 | 6200.0 | 斤 |  |

### 3.2.2第2包

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **数量** | **单位** | **备注** |
| 1 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪精瘦肉 | 3740.0 | 斤 |  |
| 2 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪排骨 | 8740.0 | 斤 |  |
| 3 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪鲜肉馅（3:7） | 2800.0 | 斤 |  |
| 4 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪五花 | 13000.0 | 斤 |  |
| 5 | 猪脏器及副产品 | 猪下水 | 2750.0 | 斤 |  |
| 6 | 猪脏器及副产品 | 猪头 | 3320.0 | 斤 |  |
| 7 | 猪脏器及副产品 | 猪蹄 | 2480.0 | 斤 |  |
| 8 | 牛肉及各部件 | 牛肋条 | 5710.0 | 斤 |  |
| 9 | 牛肉及各部件 | 牛腱子 | 1980.0 | 斤 |  |
| 10 | 牛肉及各部件 | 牛骨 | 780.0 | 斤 |  |
| 11 | 牛肉及各部件 | 牛腩 | 2840.0 | 斤 |  |
| 12 | 羊肉及各部件 | 羊肉 | 3120.0 | 斤 |  |
| 13 | 羊肉及各部件 | 羊肋排 | 1500.0 | 斤 |  |
| 14 | 羊肉及各部件 | 羊肉卷 | 1920.0 | 斤 |  |
| 15 | 羊肉及各部件 | 羊蝎子 | 780.0 | 斤 |  |
| 16 | 禽肉及各部件 | 鸡肉 | 1500.0 | 斤 |  |
| 17 | 禽肉及各部件 | 鸡胗 | 460.0 | 斤 |  |
| 18 | 禽肉及各部件 | 鸡翅 | 1300.0 | 斤 |  |
| 19 | 禽肉及各部件 | 鸡腿 | 3200.0 | 斤 |  |
| 20 | 禽肉及各部件 | 整鸭 | 1600.0 | 斤 |  |
| 21 | 肉制品/半成品 | 香肠 | 2100.0 | 斤 |  |
| 22 | 肉制品/半成品 | 火腿 | 3700.0 | 斤 |  |
| 23 | 肉制品/半成品 | 腌制鸡肉串 | 8800.0 | 斤 |  |
| 24 | 肉制品/半成品 | 鸭血 | 320.0 | 斤 |  |
| 25 | 肉制品/半成品 | 羊杂 | 1300.0 | 斤 |  |
| 26 | 肉制品/半成品 | 牛杂 | 960.0 | 斤 |  |
| 27 | 肉制品/半成品 | 羊肉串 | 750.0 | 斤 |  |
| 28 | 肉制品/半成品 | 鸭肉半成品 | 1920.0 | 斤 |  |
| 29 | 肉制品/半成品 | 火锅丸子 | 343.0 | 斤 |  |

### 3.2.3第3包

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **数量** | **单位** | **备注** |
| 1 | 谷物杂粮类 | 大米 | 15600.0 | 斤 |  |
| 2 | 谷物杂粮类 | 小米 | 4800.0 | 斤 |  |
| 3 | 谷物杂粮类 | 玉米 | 1510.0 | 斤 |  |
| 4 | 谷物杂粮类 | 黑米 | 1080.0 | 斤 |  |
| 5 | 谷物杂粮类 | 紫米 | 624.0 | 斤 |  |
| 6 | 谷物杂粮类 | 大豆 | 4820.0 | 斤 |  |
| 7 | 谷物杂粮类 | 蚕豆 | 635.0 | 斤 |  |
| 8 | 谷物杂粮类 | 绿豆 | 1780.0 | 斤 |  |
| 9 | 谷物杂粮类 | 红小豆 | 426.0 | 斤 |  |
| 10 | 谷物杂粮类 | 黑豆 | 900.0 | 斤 |  |
| 11 | 谷物杂粮类 | 青豆 | 900.0 | 斤 |  |
| 12 | 谷物杂粮类 | 芝麻 | 180.0 | 斤 |  |
| 13 | 谷物杂粮类 | 花生 | 7800.0 | 斤 |  |
| 14 | 谷物杂粮类 | 面粉 | 46800.0 | 斤 |  |
| 15 | 调料类 | 食用油 | 20860.0 | 升 |  |
| 16 | 调料类 | 食用盐 | 2680.0 | 斤 |  |
| 17 | 调料类 | 酱油 | 4850.0 | 斤 |  |
| 18 | 调料类 | 香油 | 960.0 | 斤 |  |
| 19 | 调料类 | 豆瓣酱 | 1300.0 | 斤 |  |
| 20 | 调料类 | 料酒 | 940.0 | 斤 |  |
| 21 | 调料类 | 麻酱 | 760.0 | 斤 |  |
| 22 | 调料类 | 花生酱 | 180.0 | 斤 |  |
| 23 | 调料类 | 火锅底料 | 750.0 | 斤 |  |
| 24 | 调料类 | 蚝油 | 724.0 | 斤 |  |
| 25 | 调料类 | 蒸鱼豉油 | 412.0 | 斤 |  |
| 26 | 调料类 | 食用醋 | 3080.0 | 斤 |  |
| 27 | 调料类 | 胡椒粉 | 104.0 | 斤 |  |
| 28 | 调料类 | 椒盐 | 86.0 | 斤 |  |
| 29 | 调料类 | 孜然 | 78.0 | 斤 |  |
| 30 | 调料类 | 花椒 | 180.0 | 斤 |  |
| 31 | 调料类 | 八角 | 160.0 | 斤 |  |
| 32 | 调料类 | 干辣椒 | 260.0 | 斤 |  |
| 33 | 调料类 | 辣椒面 | 47.0 | 斤 |  |
| 34 | 调料类 | 辣椒酱 | 428.0 | 斤 |  |
| 35 | 调料类 | 其他干调料 | 320.0 | 斤 |  |
| 36 | 调料类 | 味精 | 260.0 | 斤 |  |
| 37 | 调料类 | 鸡精 | 280.0 | 斤 |  |
| 38 | 调料类 | 糖 | 2950.0 | 斤 |  |
| 39 | 调料类 | 淀粉 | 280.0 | 斤 |  |
| 40 | 调料类 | 腐乳 | 140.0 | 斤 |  |
| 41 | 调料类 | 复合调料粉 | 65.0 | 斤 |  |
| 42 | 调料类 | 酵母 | 120.0 | 斤 |  |
| 43 | 调料类 | 黄油 | 120.0 | 斤 |  |
| 44 | 调料类 | 猪油 | 160.0 | 斤 |  |
| 45 | 调料类 | 奶油 | 60.0 | 斤 |  |
| 46 | 调料类 | 小苏打 | 10.0 | 斤 |  |
| 47 | 调料类 | 泡打粉 | 80.0 | 斤 |  |
| 48 | 调料类 | 吉利丁 | 8.0 | 斤 |  |
| 49 | 调料类 | 点心调味粉 | 10.0 | 斤 |  |
| 50 | 调料类 | 酥油 | 80.0 | 斤 |  |
| 51 | 副食类 | 速冻水饺 | 8900.0 | 斤 |  |
| 52 | 副食类 | 粉丝 | 200.0 | 斤 |  |
| 53 | 副食类 | 粉条 | 380.0 | 斤 |  |
| 54 | 副食类 | 春卷皮 | 24.0 | 斤 |  |
| 55 | 蛋类 | 鸡蛋 | 14400.0 | 斤 |  |
| 56 | 蛋类 | 鸭蛋 | 480.0 | 斤 |  |
| 57 | 蛋类 | 鹌鹑蛋 | 480.0 | 斤 |  |
| 58 | 其他类 | 干木耳 | 460.0 | 斤 |  |
| 59 | 其他类 | 干香菇 | 150.0 | 斤 |  |
| 60 | 其他类 | 银耳 | 210.0 | 斤 |  |
| 61 | 其他类 | 干腐竹 | 170.0 | 斤 |  |
| 62 | 其他类 | 紫菜 | 150.0 | 斤 |  |
| 63 | 其他类 | 大枣 | 560.0 | 斤 |  |
| 64 | 其他类 | 桂圆 | 46.0 | 斤 |  |
| 65 | 其他类 | 蛋挞皮 | 6000.0 | 个 |  |
| 66 | 其他类 | 披萨皮 | 380.0 | 个 | 9寸/个 |
| 67 | 其他类 | 奥利奥碎 | 15.0 | 斤 |  |
| 68 | 其他类 | 糯米粉 | 60.0 | 斤 |  |
| 69 | 其他类 | 瓜子仁 | 70.0 | 斤 |  |
| 70 | 其他类 | 果干 | 80.0 | 斤 |  |
| 71 | 其他类 | 干果碎 | 600.0 | 斤 |  |
| 72 | 其他类 | 蜂蜜 | 180.0 | 斤 |  |
| 73 | 其他类 | 果酱 | 260.0 | 斤 |  |
| 74 | 其他类 | 豆馅 | 560.0 | 斤 |  |
| 75 | 其他类 | 麦片 | 300.0 | 斤 |  |
| 76 | 其他类 | 点心馅 | 40.0 | 斤 |  |
| 77 | 其他类 | 面包 | 520.0 | 斤 |  |
| 78 | 其他类 | 咸菜 | 1425.0 | 斤 |  |
| 79 | 其他类 | 锅巴菜 | 468.0 | 斤 |  |
| 80 | 其他类 | 云吞皮 | 620.0 | 斤 |  |
| 81 | 副食类 | 米线 | 720.0 | 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。

### 3.3.1第1包

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | （1）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 | （2）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 | （3） 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 | （4）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 | （5）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 | （6）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 | 鲜冻鱼质量要求 | 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。 | # | 否 |
| 8 | 技术指标 | 冻品质量要求 | 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。 | # | 是 |
| 9 | 技术指标 | 蔬菜质量要求 | (1)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. | # | 否 |
| 10 | 技术指标 | 蔬菜质量要求 | (2)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。 | # | 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。 | # | 否 |
| 13 | 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 |

### 3.3.2第2包

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | （1）肉类的理化指标及卫生标准符合国家或采购人所在地区最新标准执行。 | ★ | 否 |
| 2 | 技术指标 | 总体质量要求 | （2）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 | （3）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 | （4）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 | （5）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 | （1）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 | （2）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。 | ★ | 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（鸭、鹅）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 |

### 3.3.3第3包

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | （1）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 | （2）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 | （3） 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 | （4）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 | 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，单个鸡蛋重量58～68g。 | # | 否 |
| 6 | 技术指标 | 冻品质量要求 | 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。 | # | 是 |
| 7 | 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 |
| 8 | 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 |
| 9 | 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 |
| 10 | 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。 | # | 否 |
| 11 | 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 |
| 12 | 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 |
| 13 | 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 |
| 14 | 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 |

## 3.4服务要求

### 3.4.1第1包

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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，确保两个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 2 | 硬件设施要求 | 物流设施要求 | 投标人自有或租赁配送中心，面积不小于500平米。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保两个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 3 | 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，确保两个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 4 | 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 |
| 5 | 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 |
| 6 | 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 |
| 7 | 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 |
| 8 | 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 |
| 9 | 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 |
| 10 | 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 |
| 11 | 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 |
| 12 | 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 |

### 3.4.2第2包

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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，确保两个办公区同时送货。 | # | 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，确保两个办公区同时送货。 | # | 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 | 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、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。 | ★ | 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，在次日6点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 |

### 3.4.3第3包

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保两个办公区同时送货。 | # | 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，确保两个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 3 | 综合供应能力要求 | 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、新鲜鸡蛋等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。 | ★ | 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。 | ★ | 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，在次日6点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 | 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 |
| 10 | 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 |
| 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，在次日6点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 |

## 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%。

### 3.5.2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团队要求

### 4.1.1基本要求

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，承诺项目执行期间人员变动不超过20%。

2. 投标人服务团队须配有以下人员，出具盖有投标人公章的服务团队人员名单。

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，具有从业人员健康证明，否则不予认可。

（1）经理1人，具有5年以上食材供应项目管理工作经验。

（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。

（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。

（4）采购员2人，具有3年及以上食材采购工作经验。

（5）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。

### 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

**（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。

# 7履约验收要求

## 7.1总体要求

|  |  |
| --- | --- |
| **验收名称** | **验收要求** |
| 按月验收 | （一）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：云南路办公区食堂（天津市和平区云南路4号）、新兴路办公区食堂（天津市和平区新兴路52号）。 （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。 （二）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.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。 6.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。 7.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。 |

## 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.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。

6.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。

7.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

（一）报价要求

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。

2. 投标报价规则：

（1）投标报价以费率填列。

（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。

（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 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第2次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第3次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第4次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第5次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第6次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第7次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第8次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第9次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第10次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第11次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 8.33 |
| 第12次付款 | 按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。 | 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