国家税务总局库尔勒市税务局2024年食堂食材

采购项目采购需求

# 采购需求前附表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 内容 |
| 1 | 项目立项 | 项目立项时间：2024年2月26日 |
| 项目立项证明文件：🗹有 🞎无 |
| 2 | 项目预算安排 | 总预算金额（万元）：232 |
| 当年预算安排金额（万元）：232 |
| 项目资金来源：一般公共预算拨款 |
| 3 | 项目采购内容 | 国家税务总局库尔勒市税务局2024年食堂食材 |
| 4 | 项目实施时间 | 自合同签订之日起一年 |
| 5 | 项目实施地点 | 国家税务总局库尔勒市税务局食堂（新疆巴音郭楞蒙古自治州库尔勒市石化大道59号） |
| 6 | 项目实施范围 | 国家税务总局库尔勒市税务局食堂粮油、肉类、菜类、水果、干杂副食品类等的供应 |
| 7 | 项目相关单位 | 需求部门：国家税务总局库尔勒市税务局办公室（党委办公室） |
| 验收部门：国家税务总局库尔勒市税务局办公室（党委办公室） |
| 8 | 采购意向公开 | 🗹本项目已于 2024年 9 月 13 日公开采购意向 |
| 🞎本项目经立项审批不公开采购意向 |
| 9 | 支持中小企业 | 🗹本项目（第1、3包）专门面向中小企业采购 |
| 🗹本项目预留预算金额的 78.88% 专门面向中小企业采购 |
| 🞎本项目不适宜由中小企业提供，且已履行报批手续。 |

项目联系人：王寒梅 联系人办公电话：19990630955

 一、项目概述

（一）项目背景

为规范采购，降低采购成本，提高采购效益，参照《中华人民共和国政府采购法》及其他有关规定，国家税务总局库尔勒市税务局食堂食材供货实行政府采购管理，拟对食堂所需食材面向社会公开招标。

（二）项目内容

国家税务总局库尔勒市税务局2024年食堂食材采购项目，预算232万元，本项目分为3个标包，其中第1包为蔬菜水果、蛋奶及乳制品类包，采购预算为人民币88万元；第2包为粮油副食调味品类包采购预算为人民币49万元；第3包为鲜冻禽畜肉及水产类包采购预算为人民币95万。供应商按照各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。

服务期限：自签订合同之日起1年。

实施地点：国家税务总局库尔勒市税务局食堂（新疆巴音郭楞蒙古自治州库尔勒市石化大道59号），含相应配送。

二、投标/响应要求

（一）供应商要求

★1.必备资质：供应商具有《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。仅提供《食品生产许可证》的，许可范围应包括本包中除食用农产品外的全部供应品类。

2.供应商应满足《政府采购法》第二十二条的规定：

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

3.本项目不接受联合体投标，不得转包或分包。

4.本项目兼投兼中。

5.本项目预留预算金额的 78.88% 专门面向中小企业采购。

（二）响应要求

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

2.对本项目技术需求书的完全响应，具体包括：项目需求理解、供应方案、质量安全把控方案、应急保障方案和货物验收方案。

（1）项目需求理解

投标人应详细阐述对本包整体技术业务需求内容的理解，深入分析并提供详细的需求分析说明。

1. 供应方案和质量安全把控方案的具体要求见“三、项目需求”。

（3）应急保障方案的具体要求见“五、风险管控要求”。

（4）货物验收方案的具体要求见“六、履约验收要求”。

上述方案要求，若作为评审因素，则应在满足★关键指标项要求的前提下，基于对#、△指标项的应答，根据项目特点和采购需求，对如何实现指标要求提出具体措施，制定完整、详细、可操作性强的方案。

三、项目需求

（一）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。

（二）需配送食材一览表

1.蔬菜水果、蛋奶及乳制品类包

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 单位 | 备注 | 采购标的对应的企业划分标准所属行业 |
| 1 | 蔬菜 | 批 | 包括且不限于下列商品（土豆、茄子、黄瓜、尖椒、螺丝椒、小米椒、青椒、西红柿、胡萝卜、大葱、小葱、有机花菜、西兰花、紫甘蓝、香菜、油菜、芹菜、红洋葱、白洋葱、白萝卜、黄萝卜、生菜、冬瓜、大白菜、小白菜、菊花菜、杏鲍菇、豇豆、丝瓜、佛手瓜、大蒜、生姜、韭菜、平菇、红薯、南瓜、蒜苔、蒜苗、菠菜、金针菇、绿豆芽、黄豆芽、老豆腐、油麦菜、熏豆干、豆腐皮、嫩豆腐、恰玛古、山药、香菇、芥菜、板栗瓜、紫薯等、千叶豆腐、素鸡等） | 农、林、牧、渔业 |
| 2 | 水果 | 批 | 包括且不限于下列商品（苹果、香梨、蜜桔、香蕉、火龙果、圣女果、西瓜、哈密瓜、人参果、葡萄、果冻橙、芒果、蓝莓、草莓、猕猴桃、水果黄瓜、水蜜桃、蟠桃、海棠果、冬枣、石榴、山楂、老汉瓜等） | 农、林、牧、渔业 |
| 3 | 干果 | 批 | 包括且不限于下列商品（巴达木、葡萄干、红枣、核桃、无花果等） | 农、林、牧、渔业 |
| 4 | 禽蛋 | 批 | 包括且不限于下列商品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋等） | 农、林、牧、渔业 |
| 5 | 奶及乳制品 | 批 | 包括且不限于下列商品（鲜牛奶、纯牛奶、酸奶等） | 农、林、牧、渔业 |

2.粮油副食调味品类包

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 单位 | 备注 | 采购标的对应的企业划分标准所属行业 |
| 1 | 粮油 | 批 | 包括且不限于下列商品（面粉、大米、杂粮面、豆油、清油、谷物油、红小豆、燕麦、糯米、玉米面、小米、玉米糁、全麦面、糙米、各种杂粮等） | 工业 |
| 2 | 干调 | 批 | 包括且不限于下列商品（淀粉、精盐、白糖、鸡精、味精、红糖、姜粉、大料、油豆沙、千岛酱、沙拉酱、蒜蓉酱、料酒、蚝油、老抽、生抽、酱油、辣椒面、辣椒段、辣椒片、辣椒粉、辣椒丝、孜然粉、十三香、老陈醋、香叶、桂皮、白醋、花椒、松鲜鲜、吉士粉等） | 工业 |
| 3 | 副食品 | 批 | 包括且不限于下列商品（芝麻、海米、粉条、粉皮、粉丝、紫菜、花生米、银耳、海带丝、木耳、腐竹、红肠、方火腿、饮品、方便食品、干菌菇类、冷饮等） | 工业 |

3.鲜冻禽畜肉类

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 单位 | 备注 | 采购标的对应的企业划分标准所属行业 |
| 1 | 禽肉 | 批 | 包括且不限于下列商品（三黄鸡、土鸡、芦花鸡、鸡肉、鸡腿、鸡杂、鸡胸架、鸡脯肉、鸽子、鸭、鹅等） | 农、林、牧、渔业 |
| 2 | 牛肉 | 批 | 包括且不限于下列商品（里脊、牛仔骨、牛前腿、牛后腿、牛腩、牛棒骨、牛肚、牛排等） | 农、林、牧、渔业 |
| 3 | 羊肉 | 批 | 包括且不限于下列商品（羊蹄、羊脖子、羊前腿、羊后腿、羊排、羊拐、羊肚等） | 农、林、牧、渔业 |
| 4 | 猪肉 | 批 | 包括且不限于下列商品（猪排、猪蹄、猪五花肉、猪肘、猪前腿、猪后腿、猪肚等） | 农、林、牧、渔业 |
| 5 | 冻品 | 批 | 包括且不限于下列商品（鲽鱼、黄花鱼、鳕鱼、鲷鱼、鸡爪、鸡翅中、鸭边腿、大虾、虾仁等） | 工业 |
| 6 | 水产 | 批 | 包括且不限于下列商品（鲤鱼、鲫鱼、草鱼、梭边鱼等） | 农、林、牧、渔业 |

 备注：以上表格仅列举国家税务总局库尔勒市税务局食堂常用食材，项目实际采购的品种和数量不限于表内，根据实际采购需求确定。

（三）技术和服务指标要求

1.蔬菜水果、蛋奶及乳制品类包

| 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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 2 | （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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 3 | （3）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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 4 | （4）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，提供供货合同或种植协议复印件，加盖公章。 |
| 5 | （5）配送食材送达时需符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，剩余有效期时间不得少于标注有效期的2/3，（例如：食材保质期限为 10 天以内的，送达时，剩余有效期不得低于7天；食材保质期为6个月以内的，送达时，不能超过食材出厂时间2个月，其他同理以此类推）。 | ★ | 是，提供自2024年1月1日以来食材购买、入库材料和销售、出库材料，并根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 6 | 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。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 7 | 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。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 8 | 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。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 9 | 禽蛋质量要求 | 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，禽蛋新鲜，蛋白浓稠、蛋黄圆润，所供蛋类确保为产出后一周内。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 10 | 牛奶质量要求 | （1） 原料:原料必须是新鲜、高质量的生乳，不含任何填充物或添加剂。（2）生产工艺:生产应该遵循科学、严格的生产工艺，包括原材料的检测、消毒、冷藏等环节。（3）营养成分:富含优质的蛋白质、脂肪、维生素等营养成分。（4）味道和口感:口感醇厚、味道纯正，没有异味或外观异常。（5）包装:包装应当安全卫生、密封良好，保证产品品质不受外界污染。（6）符合国家食品安全卫生相关质量标准。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 11 | 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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 12 | 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，提供有效时间内的SC认证材料复印件，加盖公章。 |
| 13 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 投标人自有或租赁库房，能够满足按采购人需求完成配送任务。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件，加盖公章。 |
| 14 | 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。备有1辆应急车辆。 | # | 是，自有车辆提供自有证明材料，租赁车辆提供租赁合同，复印件加盖公章。 |
| 15 | 综合供应能力要求 | 蔬菜、水果供应能力要求 | 投标人具有自有、签约的蔬菜、水果基地之一或长期合作供应商。 | # | 是，提供相应证明材料复印件，加盖公章。 |
| 16 | 牛奶供应链能力要求 | 具有自有或签约的牛奶生产工厂、直销、代理、经销商资格之一或有长期合作供应商。 | # | 是，提供相应证明材料复印件，加盖公章。 |
| 17 | 采购能力要求 | 2024年 1月1日以来具有鲜蔬、水果、牛奶及乳制品等其他食材类食品（含本包拟配送食材）的进货内容。 | △ | 是，提供2024年 1月1日以来的从上游供货商进货单或双方的合作协议或交易发票。合作协议或交易发票中应体现投标人名称。 |
| 18 | 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。生鲜奶制品等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。 | ★ | 是，购买消毒用品记录及车辆消杀记录，复印件加盖公章。 |
| 19 | 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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 20 | 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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 21 | 一般配送要求 | 采购人在送货前2日北京时间16点前向投标人发布采购内容，投标人应在送货前1日与采购人核对确认采购内容无误后送货，送货当天时间：北京时间9点前配送至采购人指定验收地点。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 22 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时送货，具备应急采购、储备、运输等能力，有应急对接人员及相关联系方式，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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |

2.粮油副食调味品类包

| 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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 2 | （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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 3 | （3）所有食材的来源清晰，不供应散户溯源不清的食材。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 4 | （4）配送食材送达时需符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，剩余有效期时间不得少于标注有效期的2/3，（例如：食材保质期限为 10 天以内的，送达时，剩余有效期不得低于7天；食材保质期为6个月以内的，送达时，不能超过食材出厂时间2个月，其他同理以此类推）。 | ★ | 是，提供自2024年1月1日以来食材购买、入库材料和销售、出库材料，并根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 5 | 面条米线质量要求 | 不含非食品用化学物质、无杂质。以小麦、大米为原料的面条、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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 6 | 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。 | # | 是，提供自2024年1月1日以来进货单据或其他材料，应体现符合质量标准，加盖公章。 |
| 7 | 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。 | # | 是，提供自2024年1月1日以来进货单据或其他材料，应体现符合质量标准，加盖公章。 |
| 8 | 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℃。 | △ | 是，提供自2024年1月1日以来进货单据或其他材料，应体现符合质量标准，加盖公章。 |
| 9 | 面粉（含面粉配料）质量标准 | 通用面粉达GB/T 1355-2021国家标准。 | # | 是，提供自2024年1月1日以来进货单据或其他材料，应体现符合质量标准，加盖公章。 |
| 10 | 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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 11 | 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，提供有效时间内的SC认证材料复印件，加盖公章。 |
| 12 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 投标人自有或租赁库房，能够满足按采购人需求完成配送任务。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件。 |
| 13 | 配送车辆要求 | 投标人应自有或固定租赁1台以上运输车辆，确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务。备有1辆应急车辆。 | # | 是，自有车辆提供自有证明材料，租赁车辆提供租赁合同，复印件加盖公章。 |
| 14 | 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、经销商资格之一或有长期合作供应商。 | # | 是，提供相应证明材料复印件，加盖公章。 |
| 15 | 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、经销商资格之一或有长期合作供应商。 | # | 是，提供相应证明材料复印件，加盖公章。 |
| 16 | 采购能力要求 | 2024年1月1日以来具有主副食调味品类食材（或含本包拟配送食材）的进货内容。 | △ | 是，提供2024年1月1日以来的从上游供货商进货单或双方的合作协议或交易发票。合作协议或交易发票中应体现投标人名称。 |
| 17 | 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。 | ★ | 是，购买消毒用品记录及车辆消杀记录，复印件加盖公章。 |
| 18 | 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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 19 | 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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 20 | 一般配送要求 | 采购人在送货前2日北京时间16点前向投标人发布采购内容，投标人应在送货前1日与采购人核对确认采购内容无误后送货，送货当天时间：北京时间9点前配送至采购人指定验收地点。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 21 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时送货，具备应急采购、储备、运输等能力，有应急对接人员及相关联系方式，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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |

3.鲜冻禽畜肉类要求

| 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 | 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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 2 | （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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 3 | （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。 | ★ | 是，以往项目中取得的出厂合格证复印件，加盖公章。 |
| 4 | （4）所供生鲜肉确保为出厂后24小时内；冻肉确保为出厂后3个月内。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 5 | （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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 6 | 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，去除淋巴。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 7 | （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。冷冻禽类解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20度左右）。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 8 | 鲜猪肉通用质量要求 | 猪主要部位肉符合GB/T9959.1和GB/T9959.3等规定，均要求一级。肌肉颜色为鲜红色，脂肪颜色为白色。质地呈现肉色红、光亮、致密，没有霜降或异味，去除淋巴。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 9 | 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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 10 | 肋排质量要求 | 整块重量1.2KG-1.8KG，纹理清晰，边缘整齐。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 11 | 猪脏器及副产品质量要求 | 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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 12 | 鲜牛肉通用质量要求 | 色泽：肌肉红色均匀，有光泽，脂肪呈淡黄色。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后的凹陷立即恢复。无异味，具有鲜牛肉正常气味，从屠宰到供应时间不超过12小时。有肉类检疫合格证。无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨。按标准部位分割，精肉无多余脂肪及血管，去除淋巴。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 13 | 牛柳（牛里脊肉）牛腩质量要求 | 精修牛里脊，肉质细嫩。精修牛腩肉，牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 14 | 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，去除淋巴。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 15 | 鲜鸡（鸭、鹅）类质量要求 | 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（万其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘，去除淋巴。气味：具有其固有气味、无异味。弹性：指压后凹陷、能恢复。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 16 | 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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 17 | 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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 18 | 肝类 | 色泽：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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 19 | 冰鲜虾 | 符合食品安全法规定的卫生标准。无异味，腔内无杂物。只有该类产品所固有的气味。有固有的颜色，不发白或红；头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；虾身清洁无污物。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 20 | 冰鲜鱼 | 体表粘液透明，滑而不粘，气味正常，鳃盖紧闭。淡水鱼鳃鲜红或粉红，海水鱼鳃紫色或紫红。鱼眼澄清透明，眼球突出；鱼鳞完整，不易脱落；鱼腹发白，不膨胀，肛内内缩。鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平。大小均匀，体表无伤痕。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 21 | 冷冻水产 | 符合食品安全法规定的卫生标准。整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。验货时，要拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。验收时，如出现肉制品风干、变色的之冻品不能收货。称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 22 | 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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 23 | 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，提供有效时间内的SC认证材料复印件，加盖公章。 |
| 24 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 投标人自有或租赁库房，能够满足按采购人需求完成配送任务。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件，加盖公章。 |
| 25 | 配送车辆要求 | 投标人应自有或固定租赁1台以上运输车辆，确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务。备有1辆应急车辆。 | # | 是，自有车辆提供自有证明材料，租赁车辆提供租赁合同，复印件加盖公章。 |
| 26 | 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，提供相应证明材料复印件，加盖公章。 |
| 27 | 牛羊肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的牛、羊肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是，提供相应证明材料复印件，加盖公章。 |
| 28 | 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，提供相应证明材料复印件，加盖公章。 |
| 29 | 采购能力要求 | 2024年1月1日以来具有鲜冻禽畜肉类食材（或含本包拟配送食材）的进货内容。 | △ | 是，提供2024年1月1日以来的从上游供货商进货单或双方的合作协议或交易发票。合作协议或交易发票中应体现投标人名称。 |
| 30 | 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、冷冻牛羊肉等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。 | ★ | 是，购买消毒用品记录及车辆消杀记录，复印件加盖公章。 |
| 31 | 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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 32 | 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。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 33 | 一般配送要求 | 采购人在送货前2日北京时间16点前向投标人发布采购内容，投标人应在送货前1日与采购人核对确认采购内容无误后送货，送货当天时间：北京时间9点前配送至采购人指定验收地点。 | ★ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 34 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时送货，具备应急采购、储备、运输等能力，有应急对接人员及相关联系方式，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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |

（四）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、科学合理运输措施等。

（五）质量安全把控方案要求

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、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）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；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）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；

（8）超过保质期限的；

（9）使用有色、有毒塑料制品、包装食材的；

（10）其他不符合《食品安全法》、《产品质量法》和《动物检疫管理办法》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%。

四、服务团队要求（3个标包要求一致）

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.为本项目提供的服务团队中所有人员必须提供从业人员的劳务合同或聘用合同，必须具有从业人员有效的健康证明，否则不予认可。

3.符合以下工作经验要求的应出具工作简历。

（1）经理1人，具有2年以上食材供应项目管理工作经验。

（2）食品安全管理员兼采购员1人，具有1年及以上食品安全管理工作经验和食材采购工作经验。

（3）配送司机1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。

五、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，收取履约保证金，履约保证金为中标价格的3%，合同到期后，采购方根据服务情形进行退还。

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，出现两次终止供货合同，扣除履约保证金50%；

（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，扣除全额履约保证金；

（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，扣除履约保证金50%；

（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，出现三次终止供货合同，扣除履约保证金50%；

（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）违反承诺函内容的，根据情形扣除履约保证金。

2.投标人有下列情形之一的，采购人有权追究相关责任，由投标人承担全部经济损失：

（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。

六、履约验收要求

（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、食堂服务第三方人员等组成3人以上单数的验收小组，供应商送货人员应积极配合验收。

2.验收时间：到货当天现场验收。

3.验收地点：巴音郭楞蒙古自治州库尔勒市石化大道59号。

4.验收方法：采取当场验收的方式，验收人认真检查货物，按核对品种→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。

（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。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→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。

（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。

（三）货物验收方案

投标人必须按照本项目需求书要求详细阐述货物验收方案。对验收中可能发现的问题，投标人应提出有效解决办法和补救措施。

七、其他要求

（一）定价和结算依据

1.费率=投标总价/预算金额，

结算价格=费率×每月食材报价总额

中标人提供每日食材报价单，采购人将进行随机抽查，如发现报价单中某一商品的价格高于当地批发市场（九鼎市场、海宝市场、当地乳业公司等）当日询价3家平均价格×1.1，当月发生N次，结算金额=结算价格\*（1-5%N）。

中标人一季度内发生5次单价高于当地批发市场（九鼎市场、海宝市场、当地乳业公司等）当日询价3家平均价格×1.1的视为中标人违约,采购人有权解除合同并追究中标人违约责任，扣除全额履约保证金。

2.投标总价：投标人应在定价依据基础上，同时结合产品价格、运输、装卸、售后服务、搬运费、税金等情况，对采购项目进行报价，投标总价不得超过项目预算。

3.如遇某品目食材市场价格在一个价格周期内出现剧烈波动超过5%的，中标供应商应主动向采购人提交申请，经双方友好协商，该食材的结算价格在该价格周期内可做调整。

4.各标包实际结算总价格不超过分包预算。

（二）付款安排

1.核对货款

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。

2.付款方式

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、付款明细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。