

附件：

国家税务总局昌吉回族自治州税务局 2025 年食堂食材采购项目需求

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 8 月 27 日
		项目立项证明文件： <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无
2	项目预算安排	总预算金额（万元）：253
		当年预算安排金额（万元）：253
		项目资金来源：一般公共预算拨款
3	项目采购内容	国家税务总局昌吉回族自治州税务局 2025 年食堂食材采购项目
4	项目实施时间	2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日
5	项目实施地点	国家税务总局昌吉回族自治州税务局食堂（昌吉市长宁路 16 号、北京南路 29 号）
6	项目实施范围	国家税务总局昌吉回族自治州税务局食堂畜禽肉及肉制品、水果、蔬菜、水产品、农副食品、米面粮油、禽蛋、乳制品、调味料等食材的采购
7	项目相关单位	需求部门：国家税务总局昌吉回族自治州税务局机关服务中心
		验收部门：国家税务总局昌吉回族自治州税务局机关服务中心
8	采购意向公开	<input checked="" type="checkbox"/> 本项目已于 2024 年 9 月 19 日公开采购意向
		<input type="checkbox"/> 本项目经立项审批不公开采购意向
9	支持中小企业	<input checked="" type="checkbox"/> 本项目（第 1 包）专门面向中小企业采购
		<input checked="" type="checkbox"/> 本项目预留预算金额的 55%专门面向中小企业采购
		<input type="checkbox"/> 本项目不专门面向中小企业，且已履行报批手续

项目联系人：董奕成

联系人办公电话：0994-2339004

一、项目概述

（一）项目背景

根据《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例等有关法律法规，贯彻落实党中央要求，为进一步规范国家税务总局昌吉回族自治州税务局食堂的食品原材料采购管理、降低成本、提高原材料品质，从源头上控制食品安全风险，确保食材的及时供应，提升食堂食材的管理水平，保障食堂工作的正常开展，拟对食堂所需食品原材料面向社会公开招标。

（二）项目内容

本项目预算最高控制价金额为 253 万元，采购项目分为两个包，其中第一包为畜禽肉类供货商一家，预算金额 140 万元；第二包为蔬菜水果类、禽蛋及冻货类、粮油类、干调杂货及副食品类供货商一家，预算金额 113 万元。各包总结算金额不得超过该包采购预算，按实际采购数量进行结算。

实施地点：昌吉市长宁路 16 号、北京南路 29 号

服务期限：2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日

二、投标/响应要求

（一）供应商要求

1. 本项目接受符合国家有关法律规定、在中国境内（指关境内）注册的供应商参加；不接受联合体参加，不得转包或分包。

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. 必备资质★: 投标人具有《食品经营许可证》或《食品生产许可证》或本项目采购品类的其他市场准入行政许可证明。

4. 本项目(第1包)专门面向中小企业采购, 本项目预留预算金额的55%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

供应商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。

(2) 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、项目验收要求”。

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

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》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，供应商应对此承担一切法律责任。

(二) 拟需配送食材一览表

1. 第1包畜禽肉类

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、乌鸡、红嘴雁等）	工业
2	牛肉	批	包括且不限于下列商品（牛里脊、牛仔骨、牛前腿、牛后腿、牛腩、牛棒骨、牛肚、牛排、牛蹄筋、牛尾、牛杂等）	工业
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、羊蹄筋、羊杂等）	工业

2. 蔬菜水果类、肉蛋禽及冻货类、粮油类、干调杂货及副食品类

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	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、大白菜、小白菜、菊花菜、杏鲍菇、豇豆、丝瓜、冬瓜、苦瓜、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、油麦菜、熏豆干、恰玛古、山药、香菇、芥菜、板栗瓜、紫薯、蘑菇等）	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、甜瓜、伽师瓜、人参果、葡萄、果冻橙、芒果、蓝莓、草莓、水果黄瓜、葡萄柚、水蜜桃、蟠桃、海棠果、冬枣、石榴、山楂、二秋子、老汉瓜等）	农、林、牧、渔业
3	乳制品	批	包括且不限于下列商品（鲜牛奶、包装纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、炼乳、奶皮子等）	工业
4	副食品	批	包括且不限于下列商品（千叶豆腐、老豆腐、嫩豆腐、豆腐皮、冻豆腐、粉条、粉皮、粉丝、紫菜、花生米、银耳、海带丝、枸杞、葡萄干、红枣、木耳、腐竹、红肠、火腿、方便食品、茯砖茶等）	工业
5	调味品	批	包括且不限于下列商品（淀粉、精盐、白糖、冰糖、鸡精、味精、红糖、姜粉、大料、油豆沙、千岛酱、沙拉酱、蒜蓉酱、芝麻酱、花生酱、料酒、蚝油、老抽、生抽、酱油、芝麻油、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	工业

			醋、白芝麻、花椒、蜂蜜、黑胡椒汁、黑胡椒碎、海米、苹果醋等)	
6	粮油	批	包括且不限于下列商品(面粉、大米、杂粮面、豆油、清油、菜籽油、胡麻油、花生油、红小豆、燕麦、糯米、玉米面、小米、玉米糝、黑米、黑米面、大黄米、粘大米、糯米粉、大碴子、各种杂粮等)	工业
7	冻货	批	包括且不限于下列商品(鲈鱼、鸦片鱼、黄花鱼、玉米棒、玉米粒、鳕鱼、鲷鱼、鸡爪、鸡胸肉、鸡翅中、鸭边腿、大虾、虾仁、羊肉卷、牛肉卷、冻禽肉等)	工业
8	禽蛋类	批	包括且不限于下列商品(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等)	工业
9	水产	批	包括且不限于下列商品(小黄鱼、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、梭边鱼、鲜虾等)	工业

备注：本表仅列举国家税务总局昌吉回族自治州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. 第1包畜禽肉类包食材

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	供应商所供货品质量要严格按照《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、招标文件质量要求执行，产品符合国家食品卫生标准，动物检验检疫合格标准。供应商实际配送产品必须与招标文件确定的同类产品的规格、技术标准保持一致。	★	是，提供近一年内以往项目中取得的出厂合格证复印件加盖公章，并提供承诺函，格式自拟并加盖公章。

2		<p>供应商所供应食材应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量标准》及其他国家相关强制性标准与要求，质量应符合国家现行相关标准与要求，国家有出台新标准、更高标准时，以新标准、更高标准为准，供应商保证所供产品配送到指定地点时的数量(重量)、质量、卫生和安全。</p>	★	<p>是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。</p>
3		<p>供应商所配送的货物符合国家食品安全标准，包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期限、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。预包装食品原料应具有 SC 标记(食品生产许可证编号)。</p> <p>对于没有国家标准的应符合行业标准，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。配送时一并提交出厂合格证复印件、配送物品的检测报告或产品合格证，具有动物检验检疫合格证明、“SC”食品质量认证标志。</p>	#	<p>是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。</p>
4		<p>所供生鲜肉确保为出厂后 12 小时内送达，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，建立食材进货台账或溯源体系。</p>	#	<p>是，提供以往项目中食材进货相关记录材料，应体现食材来源可追溯性。</p>
5		<p>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检疫合格证明材料。</p>	#	<p>是，提供近一年内以往项目中取得的出厂合格证复印件加盖公章。</p>

6		鲜牛肉、鲜羊肉通用质量要求	鲜肉品颜色呈正常鲜红状，有光泽，弹性好，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，整体色泽光滑；切面红色、微微湿润但不粘手；肉边整齐，无碎肉、碎骨，无多余脂肪及血管，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，无淤血、注水，无寄生虫。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
7		里脊肉、腱子肉、蹄筋肉类质量要求	鲜肉肌体鲜红、色泽明亮、肉质紧密，保留原有风味，富含较高营养价值，触摸柔软有弹性，加工易入味，口感滑腻鲜嫩，在-2℃至+5℃温度下可保存七天。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
8		鲜禽类（鸡、鸭、鹅、红嘴雁）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（尤其在脖、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。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
9		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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
10	硬件设施要求	仓储设施要求	供应商在采购方所在地有符合标准的食材存储冷藏库，能够满足按采购人需求完成配送任务，确保准时实现采购人的送货需求。	#	是，提供场所产权证明或租赁合同复印件、相关场地图片并加盖公章。
11		配送车辆要求	供应商应自有或固定租赁1辆以上符合食品运送条件的货物冷藏运输车辆，确保7*24小时响应，按采购人需求完成配送任务，确保准时实现采购人的送货需求。	#	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，并提

					供车辆行驶证及车辆照片，加盖公章证明。
12	综合 供应 能力 要求	畜禽肉类供应链能力要求	具有自有、签约的屠宰场、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并加盖公章。
13		采购能力要求	2024年1月1日以来具有畜禽肉类等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供应商名称。
14		简易加工能力要求	能够完成本合同采购鲜禽畜肉的剔骨、真空包装等简易加工。	#	是，简易加工人员名单及健康证、简易加工场地设备证明材料。
15		运输卫生要求	供应商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。鲜肉等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。能够定期提供消杀记录台账。	#	是，提供承诺函、消杀记录，格式自拟，加盖公章。
16		运输工具管理要求	供应商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，均由供应商承担责任。	#	是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。

17	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，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
18	一般配送要求	采购人按日向供应商发布采购内容，供应商应在送货前一个工作日 18:00 前与采购人核对，确认采购内容无误后，在次日北京时间夏季时间(5月1日-9月30日)10点前；冬季(10月1日-4月30日)11点前配送至采购人指定验收地点。	★	是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
19	应急配送要求	供应商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 7*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半个小时内响应并配齐货物，1 小时内完成配送。	★	是，提供承诺函和应急负责人名单及联系方式，格式自拟，加盖公章。
20	退换货要求	供应商所供应的货物不符合质量、外观、品质等要求，采购人要求退换货的，供应商应无条件退换货。	★	是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。

2. 第 2 包蔬菜、蜂蜜、水果、乳制品、副食品、调味品、粮油、冻货及半成品、禽蛋类、水产、干果类包

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	供应商供货质量严格按照《中华人民共和国食品安全法》、行业主管部门发布的相关规定、招标文件质量要求执行，产品符合国家食品卫生标准。食品必须保证新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
2			本项目全部食品、食材禁止含有违规、违禁的添加剂，蔬菜和水果化学药物不超标，	#	是，提供承诺函，格式自拟并加

		投标人应完全尊重采购人的要求以及行业惯例和要求，包装食品标注生产厂家，生产日期，并在保质期范围内。		盖公章。
3		蔬菜类、菌类、水果类产品农药残留符合 GB 2763-2021 和 GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 农残最大残留限量》要求，配送时能够提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告等相关证明资料。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
4		保证所供商品渠道来源正规可溯，参考正规市场品质及来源，蔬菜、水果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，需提供供货合同或与种植基地签订的协议，不供应散户溯源不清的货物。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
5		罐装蜂蜜及乳制品均按产品包装上的保质期，供应商所提供产品的剩余保期应占提供产品保质期的三分之二以上，鲜牛奶出厂日期为送货当日，蜂蜜产品包装要密封，无破损，标识说明详细完整，包括：名称、净含量、配料表、制造者或经销商名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
6		按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，供货商应在交货时向采购人提供同批次食品检验合格证；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三分之二，（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，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
7	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。面条要求为现切面，并提供生产厂家的食品卫生许可证。计量单位按照公斤计算。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。

8	蔬菜、菌类质量要求	蔬菜产品必须新鲜，保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，当日供应。原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；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。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
9		蔬菜加工品应进行密封包装，并在包装上标明产品名称、生产日期、保质期、厂家信息等内容。速冻蔬菜应具有原有的色泽、香气和口感，无异味，无不良杂质。速冻蔬菜中使用的食品添加剂应符合国家相关规定，不得使用任何违禁添加剂。	△	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
10		食用菌及其制品应符合 GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》要求。食用菌及其制品应菌种纯正，无杂菌污染，菌丝有光泽，生长均匀整齐，连接成块，既有弹性，菌丝粗壮，菌龄适宜，菌丝不老化变色，无吐黄水现象，无原基和菌菇形成。	△	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
11	水果质量要求	供应当季各类水果，保证新鲜度，且农药残留物需符合《食品安全法》相关标准；色泽应具有该商品应有的颜色，无异味、腐烂、萎蔫、枯竭、损伤等异常形态，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。计量单位按照公斤计算。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
12	豆腐及豆制品质量要求	所有豆制品应符合 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》要求。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
13	鲜奶及乳制品质量要求	符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。有效期在保质期前三分之一天数之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。

14	冻品（除冻禽肉）质量要求	冻品外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。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）。计量单位按照公斤计算。低温冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
15	冻禽肉质量要求	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。 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、产品说明清晰完整计量单位按照公斤计算。	△	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
16	禽蛋类质量要求	鸡蛋每个不低于65克，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，所供鸡蛋确保为产出后10日内，发现破损、腐坏等质量问题承诺无条件退货。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
17	水产质量标准	鲜鱼体表光滑，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，保持活体状态固有色，无异味，肌肉紧密有弹性，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。计量单位按照公斤计算。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。

18		大米质量标准	符合 GB/T1354-2018 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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
19		谷物细粉质量标准	通用面粉符合 GB/T1355-2021 国家标准；高筋面粉达 GB/T8607-1988 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。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
20			用纤维袋或塑料袋定量包装，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。包装标识清楚，如印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等。产品色泽正常，干爽无异味。	#	是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
21		食用油通用标准	供应非转基因食用油、非调和油，符合质量标准 GB2716-2018。产品外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常，定型包装。	#	是，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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
23		仓储设施要求	供应商在采购方所在地有符合标准的食材存储冷藏库，能够满足按采购人需求完成配送任务，确保准时实现采购人的送货需求。	#	是，提供场所产权证明或租赁合同复印件、相关场地图片并加盖公章。
24	硬件设施要求	配送车辆要求	供应商应自有或固定租赁 1 辆以上符合食品运送条件的货物冷藏运输车辆，确保 7*24 小时响应，按采购人需求完成配送任务，确保准时实现采购人的送货需求。	#	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，并提供车辆行驶证及车辆照片，加盖公章证明。

25	综合 供应 能力 要求	果蔬供 应链能 力要求	投标人具有自有、签约的蔬菜、水果基地之一，或与上游供货商（进货单位）存在长期供货合作协议。	#	是，自有供应能力的提供相应证明材料复印件并加盖公章，长期合作的，提供合作方的营业执照、经营许可证等证明材料。
26		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，或与上游供货商（进货单位）存在长期供货合作协议。	△	是，自有供应能力的提供相应证明材料复印件并加盖公章，长期合作的，提供合作方的营业执照、经营许可证等证明材料。
27		食用 油供 应链 能力 要求	具有自有或签约的食用油加工厂，或与上游供货商（进货单位）存在长期供货合作协议。	△	是，自有供应能力的提供相应证明材料复印件并加盖公章，长期合作的，提供合作方的营业执照、经营许可证等证明材料。
28		乳制 品供 应链 能力 要求	具有自有或签约的牛奶生产工厂，或与上游供货商（进货单位）存在长期供货合作协议。	△	是，自有供应能力的提供相应

		求			证明材料复印件并加盖公章，长期合作的，提供合作方的营业执照、经营许可证等证明材料。
29		采购能力要求	2024年1月1日以来具有蔬菜水果类、禽蛋及冻货类、粮油类、干调杂货及副食品类等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供应商名称。
30		运输卫生要求	供应商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。冻品等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输，能够定期提供消杀记录台账。	#	是，提供承诺函格式自拟，加盖公章。
31		运输工具管理要求	供应商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，均由供应商承担责任。	#	是，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，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
33		一般配送要求	采购人按日向供应商发布采购内容，供应商应在送货前一个工作日 18:00 前与采购人核对，确认采购内容无误后，在次日北京时间夏季时间(5月1日-9月30日)10	★	是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。

			点前；冬季(10月1日-4月30日)11点前配送至采购人指定验收地点。		
34		应急配送要求	供应商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7*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半个小时内响应并配齐货物，1小时内完成配送。	★	是，提供承诺函和应急负责人名单及联系方式，格式自拟，加盖公章。
35		退换货要求	供应商所供应的货物不符合质量、外观、品质等要求，采购人要求退换货的，供应商应无条件退换货。	★	是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。

(四) 供应方案要求

供应商应提交科学合理的供应方案。方案应包括服务含团队管理措施、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。

(五) 质量安全把控方案要求

1. 供应商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. 供应商中标后供应以下食品的，采购人全部退货，供应商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. 供应商中标后所供应货物应为原箱包装，拆包或重组包装的应在配送前向采购人说明，定量包装货物的批量误差不应超过实际标示的 5%。

四、服务团队要求

（一）本项目第 1、2 包供应商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，除不可抗力因素外，项目执行期间工作人员不可擅自变动。

（二）供应商服务团队须配有以下人员，出具盖有供应商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具有从业人

员有效的健康证明，否则不予认可。

为本项目提供的服务团队的人员可提供劳动合同、聘用合同等材料来证明工作经验。

1. 经理 1 人，具有 1 年以上食材供应项目管理工作经验（含食品安全管理）。

2. 配送司机 1 名，具有 1 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

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，确保国家税务总局昌吉回族自治州税务局食堂食材及时供应不间断。

（二）违约风险管控要求

1. 供应商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）经相关部门认定，因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，供应商除必须承担全部的法律法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生所造成后果的一切费用；

（2）除不可抗力及采购人原因外，因供应商配送不及

时导致采购人伙食供应延时，出现三次采购人有权终止供货合同，且采购人有权拒绝支付未结货款；造成不良影响的，出现一次采购人有权终止供货合同，且采购人有权拒绝支付未结货款。

（3）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，出现三次终止供货合同，且采购人有权拒绝支付未结货款。

2. 供应商中标后有下列情形之一的，采购人有权解除合同，由供应商承担全部经济损失和相关责任：

（1）供应商以书面、微信、短信等方式通知采购人不再供货；

（2）供应商未通知采购人不再供货，但连续 2 天没有供应采购人采购的货物；

（3）供应商未经采购人同意单方面提价（货品价格高于市场平均价格）的，且未向采购人说明提价原因、不提供提价相关证明资料的；

（4）合同履行过程中，供应商破产或被市场监督管理部门撤销其《食品经营许可证》或《食品生产许可证》的。

（5）供货过程中，未经采购人同意，随意变更项目负责人或配送人员的。

六、项目验收要求

（一）总体要求

1. 验收人员

由采购人（食堂管理员）1人、食堂库房管理人1人、后堂厨师长1人组成3人验收小组，供应商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：国家税务总局昌吉回族自治州税务局（昌吉市长宁路16号、北京南路29号）

（3）验收组织形式：采购人组织验收。

（4）验收方式：现场验收。

3. 验收内容

（1）货品质量是否符合约定标准。

（2）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。

2. 验收流程

（1）供应商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，需向供应商提出退货和更换，决不允许不合格品流入。

(4) 发现食品质量安全问题的处理

采购人将不定期组织专人对食材进行抽检，抽检费用由供应商承担。若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，供应商必须退货或更换。

3. 退（补）货流程

对不符合采购要求的货物，由验收人员直接向供应商提出退（补）货申请，供应商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选具有检验

资质的部门检测，质量或重量经检测无问题的，费用由采购人承担，否则由供应商承担。对数量不足或退货的，供应商必须 1 小时内补送订单品种。

（三）货物验收方案

供应商必须按照本项目需求书要求详细阐述货物验收方案。对规定各项验收指标提出明确的验收前提条件和验收依据及标准，列明需要移交和交付的各类检验报告和证明证书。对验收中可能发现的问题，供应商应提出有效解决办法和补救措施。

七、其他要求

（一）定价原则及定价争议处理

1. 各类商品价格参考昌吉市大中型商超（汇嘉超市、华洋超市、隆源超市等）同类同质产品市场价格的平均价作为基准价进行下浮（则基准价=市场平均价=N 个市场抽样价格之和 ÷ N），供货价即为基准价 x (1-中标下浮率)，特别说明询价时遇到超市搞活动，以原价为准。若商超无同类同质相关商品，可按照市场批发价格（昌吉市农产品交易中心价格）确定，不作下浮。供应商按周提供送货价格表，采购人确定后方可执行。若经采购人抽查，供应商报送的产品的供货价中的基准价高于商超平均价格的，供应商需根据商超平均价做出相应调整，以调整后的价格作为基准价再进行下浮。

2. 供应商所报的食材价格，均包含货物的购置费、包装费、运输费、人工费、保险费、各种税费、验收费、售后服

务费及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成合同规定责任和义务、达到合同目的的一切费用，供应商不得因为开发票等手续再向采购人申请款项。

3. 如生产商或批发商统一调整价格或新增食材，供应商须及时书面通知采购人并附相关资料。价格下调时，应给予采购人相同的价格下调幅度；价格上升时，须提供生产商或批发商调价通知书等书面证明材料原件，经采购人询价审核后执行新的价格。

4. 采购人有权随时抽查供应商的供货食材入货台账或进行市场调查，发现供应商有虚报或隐瞒供货食材市场价存在欺骗行为，要求供应商予以整改，供应商拒不整改的，采购人有权单方解除合同，且不承担任何责任。解除通知送达后，即本合同予以解除。

（二）付款安排

（1）供应商于每月 10 日前将上月采购货物总金额核实后，开具合同约定的发票类型送交采购人食堂管理员。

（2）食堂管理员对供应商提供的发票与供应商提供的《供货清单》和所购物资数量、金额进行初步审核。

（3）食堂管理员对相关票据全部核实准确无误后，按照财务管理要求履行报销手续，采购人在收到发票后的 15 个工作日内结清货款（中标人提供的付款资料不齐或有误的、受财政预算安排或财政部国库集中支付相关规定影响的，采购人转账支付的时间不受 15 个工作日限制）。

(4) 实际支付金额据实结算(当月实际结算价格×当月配送量)。