

采 购 需 求

项目名称：国家税务总局乌鲁木齐经济技术开发区（头屯河区）
税务局2026年食堂食材采购项目

2026年03月

目 录

1 项目概述.....	4
1.1 项目背景.....	4
1.1.1 项目目的、意义及背景.....	4
1.2 项目内容.....	4
1.2.1 采购内容.....	4
1.2.2 项目实施要求.....	4
2 投标/响应要求.....	5
2.1 对供应商的要求.....	5
2.1.1 必备资质.....	5
2.1.2 优选资质/优选指标.....	5
2.1.2.1 相关证书.....	5
2.1.2.2 成功案例.....	5
2.1.3 是否允许联合体.....	6
2.1.4 是否专门面向中小企业.....	6
2.2 技术部分投标/响应内容.....	6
2.2.1 投标/响应方案要求.....	6
3 项目需求.....	6
3.1 总体要求.....	6
3.2 采购产品一览表.....	7
3.3 采购产品详细清单及技术指标.....	8
3.4 服务要求.....	13
3.5 其他要求.....	16
4 人员要求.....	18
4.1 团队要求.....	18
4.1.1 基本要求.....	18
4.1.2 优选资质/优选指标.....	18
5 管理实施要求.....	19
6 风险管控要求.....	20

7 履约验收要求.....	22
7.1 总体要求.....	22
7.2 具体要求.....	23
8 其他要求.....	24
8.1 必备要求.....	24
8.1.1 通用必备要求.....	24
8.2 付款安排建议.....	25

1 项目概述

1.1 项目背景

1.1.1 项目目的、意义及背景

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，为进一步规范国家税务总局乌鲁木齐经济技术开发区（头屯河区）税务局食堂食材采购管理，降低成本、提高原材料品质，从源头上控制食品安全风险，确保食材及时供应，提升食堂食材管理水平，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。

1.2 项目内容

1.2.1 采购内容

本项目预算金额为 540 万元，分为 3 个标包，其中第 1 包采购内容包括但不限于肉类、蛋类、水产品、乳制品等食材，预算金额 260 万元；第 2 包采购内容包括但不限于粮油类、蔬菜、水果等食材，预算金额 150 万元；第 3 包采购内容包括但不限于副食品、调料、干果、冻品等食材，预算金额 130 万元。本项目采购食材按实际采购数量进行结算。

服务期限为自合同生效之日起一年或年度采购预算金额使用完毕止。

1.2.2 项目实施要求

1.2.2.1 实施范围要求

国家税务总局乌鲁木齐经济技术开发区（头屯河区）税务局机关及派出机构。

1.2.2.2 实施时间要求

自合同生效之日起一年或年度采购预算金额使用完毕止。

1.2.2.3 实施地点要求

国家税务总局乌鲁木齐经济技术开发区（头屯河区）税务局指定地点。

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 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

供应商需具有《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或本项目采购品类的其他市场准入行政许可证明。

本项目不得转包或分包。

本项目兼投不兼中。

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

有效案例为 2023 年 3 月 1 日以来（以合同签订日期为准），投标人独立承担的食材供应项目案例，投标人应提供合同、协议或中标通知书等材料，加盖公章证明案例有效。

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

2.2 技术部分投标/响应内容

2.2.1 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。

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“3 项目需求”。

3. 应急保障方案的具体要求见“6 风险管控要求”。

4. 货物验收方案的具体要求见“7 履约验收要求”。

3 项目需求

3.1 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《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。

3.2 采购产品一览表

包件 1:

序号	产品类别	产品名称	数量	单位	备注
1	工业	牛肉	1	批	包括且不限于下列商品（牛肉、牛里脊、牛仔骨、牛前腿、牛后腿、牛腩、牛腱肉、牛棒骨、牛肚、牛排、牛杂等）
2	工业	羊肉	1	批	包括且不限于下列商品（羊肉、羊蹄、羊脖子、羊前腿、羊后腿、羊排、羊拐、羊肚、羊杂等）
3	工业	猪肉	1	批	猪肉、猪排、猪蹄、猪五花肉、猪肘、猪前腿、猪后腿、猪肚、猪耳朵等
4	工业	禽肉	1	批	包括且不限于下列商品（三黄鸡、蛋鸡、土鸡、芦花鸡、乌鸡、鹅、鸭、鸡肉、鸡腿、鸡胗、鸡爪、鸡肝、鸡翅、鸭肉等）
5	农林牧渔	蛋类	1	批	包括且不限于下列商品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等）
6	工业	水产品	1	批	包括且不限于下列商品（鲤鱼、草鱼、鲢鱼、梭边鱼、罗非鱼、鲫鱼等）
7	工业	乳制品	1	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、炼乳等）

包件 2:

序号	产品类别	产品名称	数量	单位	备注
1	工业	粮油	1	批	包括且不限于下列商品（面粉、大米、豆油、清油、红小豆、燕麦、糯米、玉米面、小米、玉米糝、黑米、黑米面、大黄米、糯米粉、黄豆、绿豆、鹰嘴豆、花生米及各种杂粮等）

2	农林牧渔	蔬菜	1	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、西蓝花、紫甘蓝、香菜、油白菜、芹菜、红洋葱、白洋葱、白萝卜、黄萝卜、生菜、冬瓜、大白菜、小白菜、苦菊、杏鲍菇、豇豆、丝瓜、佛手瓜、大蒜、生姜、韭菜、平菇、红薯、南瓜、蒜薹、蒜苗、茼蒿、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、鲜香菇、芥菜、棒菜、儿菜、血皮菜、板栗瓜、紫薯等）
3	农林牧渔	水果	1	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、桃子、葡萄、果冻橙、芒果、蓝莓、草莓、猕猴桃、水果黄瓜、葡萄柚、水蜜桃、蟠桃、海棠果、冬枣、石榴、山楂、嘎啦果、老汉瓜等）

包件 3:

序号	产品类别	产品名称	数量	单位	备注
1	工业	副食品	1	批	包括且不限于下列商品（白芝麻、海米、虾皮、粉条、粉皮、粉丝、米粉、紫菜、银耳、海带丝、木耳、腐竹、火腿肠、凉皮、饮品、方便食品等）
2	工业	调料	1	批	包括且不限于下列商品（淀粉、精盐、白糖、红糖、冰糖、鸡精、味精、姜粉、大料、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、花椒粉、胡椒、黑胡椒粉等）
3	工业	干果	1	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）
4	工业	冻品	1	批	包括且不限于下列商品（鲳鱼、黄花鱼、鲈鱼、比目鱼、带鱼、玉米棒、玉米粒、青豆、蚕豆、雪芽、鸡爪、鸡翅中、鸡腿、鸡胗、鸭边腿、鱼丸、大虾、虾仁等）

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。

包件 1:

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	产品必须符合相关产品标准要求，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	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。	★	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
3	技术指标	总体质量要求	按规定必须经由第三方出具的检测报告，供应商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）。	★	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，以及以往项目的第三方出具的检测报告或合格证复印件，加盖公章。
4	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。	★	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
5	技术指标	总体质量要求	所有食材的理化指标及卫生标准符合国家及其他相关最新标准。	★	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
6	技术指标	鲜肉类通用质量要求	保证所供肉类渠道来源正规可溯，提供定点屠宰场的证明资料（定点屠宰证、屠宰商营业执照复印件）。肉类供应的动物类食品必须经过检验检疫，供货时一并提交检疫合格证明材料（B类）。所供生鲜肉确保为出厂24小时内，并且无注水。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。

7	技术指标	鲜牛肉通用质量要求	保证所供肉类渠道来源正规可溯，提供定点屠宰场的证明资料（定点屠宰证、屠宰商营业执照复印件），提供近一个月进货的检疫证明（B类）并承诺肉类无注水。肉类供应的动物类食品必须提供经过检验检疫，供货时去除淋巴，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白，并提交检疫合格证明材料。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
8	技术指标	鲜羊肉通用质量要求	去除淋巴，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。所供生鲜肉确保为出厂24小时内，并且无注水。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
9	技术指标	鲜禽（鸡、鸭、鹅等）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（尤其在脖、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。所供生鲜肉确保宰杀时间在24小时内，并且无注水。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
10	技术指标	禽类各部件质量要求	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，加盖公章。

			<p>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。</p> <p>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。</p> <p>鸡脖：品质新鲜、去颈部皮、无羽毛、无血污、去淋巴。</p>		
11	技术指标	牛柳（牛里脊肉）质量要求	精修牛肉，肉质细嫩。	△	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
12	技术指标	牛腩质量要求	牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。	△	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
13	技术指标	蛋类质量要求	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，蛋新鲜，蛋白浓稠、蛋黄圆润，所供蛋确保为产出后 10 日内。供货时提供合格证。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
14	技术指标	鲜活鱼质量要求	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，保持活体状态固有色，无异味，肌肉紧密有弹性，无腐烂。去腮去鳞去内脏，清洗干净。计量单位按照公斤计算。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
15	技术指标	乳制品通用标准	质量符合国家《食品安全法》等法律法规的规定和相关行业国家标准以及卫生质量要求，做到渠道合法、来源清晰、品质优良、新鲜卫生。鲜奶出厂日期为送货当日，其他乳制品的剩余质保期不得少于标注保质期的三分之二以上。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
16	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及国家相关标准。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。

包件 2:

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	产品必须符合相关产品标准要求, 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	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。	★	是, 根据指标内容提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
3	技术指标	总体质量要求	按规定必须经由第三方出具的检测报告, 供应商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)。	★	是, 根据指标内容提供承诺函, 格式自拟, 以及以往项目的第三方出具的检测报告或合格证复印件, 加盖公章。
4	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。	★	是, 根据指标内容提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
5	技术指标	总体质量要求	所有食材的理化指标及卫生标准符合国家及其他相关最新标准。	★	是, 根据指标内容提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
6	技术指标	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 $\leq 1.0\%$, 不完善粒 $\leq 3.0\%$, 带壳稗粒 ≤ 3 粒/公斤, 带谷粒 ≤ 4 粒/公斤。	#	是, 根据指标内容提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
7	技术指标	面粉(含面粉配料)质量标准	通用面粉达 GB/T1355-2021 国家标准; 高筋面粉达 GB/T8607-2024 国家标准, 质量等级一级; 低筋面粉达 GB/T8608-2024 标准, 质量等级一级。色泽正常, 干爽无异味。	#	是, 根据指标内容提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
8	技术指标	食用油通用标准	供应非转基因食用油、非调和油。外观色泽、透明度、气味滋味等无异常, 定型包装。符合质量标准 GB2716-2018。	#	是, 根据指标内容提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
9	技术指标	蔬菜质量要求	蔬菜化学药物不超标, 农药残留符合《食品安全法》相关标准。保持较好的色泽及新鲜度。	#	是, 根据指标内容提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。

10	技术指标		供应当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、无黄叶、枯死叶，无虫，无杂质，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、按统一标准加工包装、码放整齐。提供第三方检测报告或合格证。	△	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
11	技术指标	水果质量要求	供应当季各类水果，必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，不过熟或欠熟。农药残留符合《食品安全法》相关标准。提供第三方检测报告或合格证。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
12	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及国家相关标准。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。

包件 3:

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	产品必须符合相关产品标准要求，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	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。	★	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
3	技术指标	总体质量要求	按规定必须经由第三方出具的检测报告，供应商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）。	★	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，以及以往项目的第三方出具的检测报告或合格证复印件，加盖公章。
4	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。	★	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
5	技术指标	总体质量要求	所有食材的理化指标及卫生标准符合国家及其他相关最新标	★	是，根据指标内容提供承诺函，格式

			准。		自拟，加盖公章。
6	技术指标	副食品质量要求	需保持较好外观，产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造商或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，并提供承诺函。供应商所提供产品的剩余质保期不得少于标注保质期的三分之二以上。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
7	技术指标	豆腐及豆制品质量要求	须保证食品干净新鲜，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，并提供生产厂家的食品卫生许可证或食品生产许可证。计量单位按照公斤计算。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
8	技术指标	调料质量要求	具有正常色泽，香气纯正、无异味；无霉变、杂质、结块分层或其他变质情况。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
9	技术指标	干果质量要求	具有自然、正常色泽、无异味、蛀虫、霉变、杂质结块或其他变质情况。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
10	技术指标	冻品类质量要求	冻品类的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。
11	技术指标	冻品质量要求	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）。冻品外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。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。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。计量单位按照公斤计算。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
12	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及国家相关标准。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。

3.4 服务要求

包件 1:

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	综合供应能力要求	一般配送要求	采购人提前向供应商发布采购内容，供应商应在送货前一个工作日 18 点前与采购人核对确认采购内容无误后，在次日采购人规定时间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。
2	硬件设施要求	仓储设施要求	投标人自有或租赁库房和冷库保鲜库。能够满足按采购人需求完成配送任务。	#	是，根据指标内容提供产权证明或租赁合同复印件。（若仓储场地为自有，需提供相关仓储设备购置发票。）
3	硬件设施要求	配送车辆要求	投标人应自有或固定租赁 1 辆以上冷藏车辆，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证明及资金转账凭证。（提供车辆有效行驶证、车辆及车牌清晰图片）
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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
7	综合供应能力要求	水产品供应链能力要求	具有自有、签约的水产品屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
8	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水产品的简易加工，如片、块等。	△	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
9	综合供应能力要求	乳制品供应链能力要求	具有自有或签约的乳制品生产工厂或者长期合作签约的牛奶供应商。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。

10	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、鲜肉、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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
11	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。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
12	综合供应能力要求	规范包装要求	包装产品交付时，必须保证原包装完整清洁（无损、无污、无皱），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。
13	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半个小时内响应，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。
14	综合供应能力要求	退换货要求	供应商供应的货物不符合质量、外观等要求，采购人要求退换货的，供应商应无条件退换货。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
15	综合供应能力要求	采购能力要求	2025年3月1日以来具有主副食鲜蔬果禽畜肉类等食材（含本项目拟配送食材）的进货内容。	△	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。并提供2025年3月1日以来的采购进货单。

包件 2:

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	综合供应能力要求	一般配送要求	采购人提前向供应商发布采购内容，供应商应在送货前一个工作日 18 点前与采购人核对确认采购内容无误后，在次日采购人规定时间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。
2	硬件设施要求	仓储设施要求	投标人自有或租赁库房和冷库保鲜库。能够满足按采购人需求完成配送任务。	#	是，根据指标内容提供产权证明或租赁合同复印件。（若仓储场地为自有，需提供相关仓储设备购置发票。）
3	硬件设施要求	配送车辆要求	投标人应自有或固定租赁 1 辆以上冷藏车辆，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证明及资金转账凭证。（提供车辆有效行驶证、车辆及车牌清晰图片）
4	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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
5	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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
6	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，或长期供货合作协议。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
7	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、鲜肉、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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。

8	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。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
9	综合供应能力要求	规范包装要求	包装产品交付时，必须保证原包装完整清洁（无损、无污、无皱），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。
10	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半个小时内响应，2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。
11	综合供应能力要求	退换货要求	供应商供应的货物不符合质量、外观等要求，采购人要求退换货的，供应商应无条件退换货。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
12	综合供应能力要求	采购能力要求	2025年3月1日以来具有主副食鲜蔬果禽畜肉类等食材（含本项目拟配送食材）的进货内容。	△	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。并提供2025年3月1日以来的采购进货单。

包件 3:

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	综合供应能力要求	一般配送要求	采购人提前向供应商发布采购内容，供应商应在送货前一个工作日18点前与采购人核对确认采购内容无误后，在次日采购人规定时间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。
2	硬件设施要求	仓储设施要求	投标人自有或租赁库房和冷库保鲜库。能够满足按采购人需求完成配送任务。	#	是，根据指标内容提供产权证明或租赁合同复印件。（若仓储场地为自有，需提供相关仓储设备购置发票。）

3	硬件设施要求	配送车辆要求	投标人应自有或固定租赁 1 辆以上冷藏车辆，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证明及资金转账凭证。（提供车辆有效行驶证、车辆及车牌清晰图片）
4	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、鲜肉、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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
5	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。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
6	综合供应能力要求	规范包装要求	包装产品交付时，必须保证原包装完整清洁（无损、无污、无皱），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。
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半个小时内响应，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。
8	综合供应能力要求	退换货要求	供应商供应的货物不符合质量、外观等要求，采购人要求退换货的，供应商应无条件退换货。	#	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
9	综合供应能力要求	采购能力要求	2025 年 3 月 1 日以来具有主副食鲜蔬果禽畜肉类等食材（含本项目拟配送食材）的进货内容。	△	是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。并提供 2025 年 3 月 1 日以来的采购进货单。

3.5 其他要求

1. 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。

2. 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。

3. 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。

4. 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 3%。

5. 结算价格

(1) 北园春集团网上可以查询到的原料食材，以网站上注明的中间价作为送货单价，月底结账时按规定的下浮率统一结算，没有网价的，结算价格参考乌鲁木齐市大中型商超（如“小西沟好家乡超市”和“铁路局爱家超市”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×(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。供应商按周提供每周送货价格表，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) 供应商所报的食材下浮后价格，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) 如价格上调时，供应商须及时书面通知采购人并附相关资料，经采购人询价审核后执行新的价格。价格下调时，应给予采购人相同的价格下调幅度。

(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。

4 人员要求

4.1 团队要求

4.1.1 基本要求

1. 本项目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需提供劳动合同、聘用合同等材料来证明工作经验。

- (1) 经理 1 人，具有 3 年以上食材供应项目管理工作经验。
- (2) 供应业务员 1 人，具有 3 年及以上食材供应项目工作经验。
- (3) 配送司机 1 名，具有 3 年以上相关工作经验。
- (4) 食品安全管理员 1 人，具有 3 年以上食品安全管理工作经验。

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

序号	人员类别	人员岗位	人员要求	是否作为加分项
1	项目经理	项目经理	具有 3 年以上食材供应项目管理工作经验	是
2	业务员	业务员	具有 3 年及以上食材供应项目工作经验	是
3	配送司机	配送司机	具有 3 年以上相关工作经验	是
4	食品安全管理员	食品安全管理员	具有 3 年以上相关工作经验	是

以上人员需提供能证明人员相关履历的证明材料及从业人员的健康证明，否则不加分。

5 管理实施要求

(一) 实施总体要求

1. 投标人应成立项目组，严格遵守本项目管控的要求。

2. 投标人应制定完善的项目管理制度、流程，合理划分项目管理的阶段，在项目执行过程中对项目进行规范化管理，确保项目进度和质量。

（二）项目实施管理

1. 沟通管理

项目实施过程中，投标人须通过建立制度化的沟通渠道等方式，加强与招标人的沟通。

投标人须遵守招标人项目管理相关规定，接受招标人项目组和项目负责人的领导，指定负责人与招标人保持沟通和协调。

投标人须建立项目例会制度，就项目进展情况、存在问题、需要协调的主要事项、下一阶段工作计划等与招标人进行适时的沟通协调。

2. 进度管理

投标人采用科学合理的方法确定进度目标，编制项目进度计划，在确保项目质量和安全的原则下，控制项目进度。

3. 质量管理

投标人具备完善的质量管理体系，督促落实各环节控制内容和目标，确保供应货物满足招标人对质量的要求，供应商应设内部质检团队，按国标与企标双重检验食材，不合格品立即隔离、召回并整改；采购人接收食材时抽检，不符合要求当场拒收，留存样本备检。

4. 库存管理：运用信息化系统，实时监控食材库存，设定安全库存阈值，精准预测需求，遵循先进先出原则，定期盘点，防积压变质。

5. 人员管理：配送、仓库等岗位人员均持健康证上岗，定期参与食安、业务培训；建立人员绩效考核机制，激励员工保障食材质量与服务水平。

6. 合同管理：与供应商签详细合同，明确食材规格、价格、交货期、违约责任等，合同执行全程跟踪，依履约情况续签或解约。

7. 风险管控：识别食材供应中断、价格大幅波动、食品安全事故风险，备好应急预案，定期演练，如遇突发建立紧急沟通机制协调各方。

6 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，确保国家税务总局经济技术开发区（头屯河区）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，采购人有权通过书面、电话、微信、短信等方式通知供应商解除合同并按照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）供应商超过采购人规定时间配送出现三次的；

（3）供应商向采购人提供产品发生质量问题影响食用，并拒绝退换出现三次的；

（4）采购人将不定期组织专人对食材进行抽检，费用由供应商承担，若发现质量不符，采购人有权要求予以退换货，供应商拒绝退换的；

（5）供应商未按照“3项目需求”所列要求执行或未履行承诺的情况出现三次的；

(6) 若发现同批次商品中 10%以上品类的商品价格超过“基准价×(1-中标下浮率)”的情况达到三次的。

2. 供应商中标后有下列情形之一的，采购人有权通过书面、电话、微信、短信等方式通知供应商解除合同并追究责任，由供应商承担全部经济损失和相关责任：

(1) 供应商未按要求配送并对采购人造成重大影响的；

(2) 供应商以书面、微信、短信等方式通知采购人不再供货；

(3) 供应商虽未通知采购人不再供货，但逾期未供货的；

(4) 供应商未经采购人同意单方面提价的；

(5) 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；

(6) 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；

(7) 供应商应确保整体履约能力，保证每期供货的缺货率（退货率）不超过 5%，若累计两次缺货率（退货率）超过 5%，暂停供货进行整顿，累计三次缺货率（退货率）超过 5%，甲方有权单方面解除合同。

7 履约验收要求

7.1 总体要求

验收名称	验收要求
食材验收	<p>1. 验收人员：由采购人职工食堂管理人员、库房管理人员、食堂服务第三方等组成 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。</p> <p>2. 验收时间和地点</p> <p>(1) 验收时间：除不可抗力以外，供货商应根据采购人提供的配</p>

	<p>送清单，于规定时间前将订单内所有货物配送至指定地点。</p> <p>(2) 验收地点：1. 国家税务总局经济技术开发区（头屯河区）税务局机关（开发区阿里山街路 566 号）。2. 国家税务总局经济技术开发区（头屯河区）税务局高铁新区税务所（开发区中亚南路 318 号）。3. 国家税务总局经济技术开发区（头屯河区）税务局火车站税务所（头屯河区站前街 409 号）。</p> <p>(3) 验收组织形式：采购人组织验收。</p> <p>(4) 验收方式：现场验收。</p> <p>(5) 验收内容：</p> <p>①质量是否符合约定标准；</p> <p>②重量、数量、价格、规格是否与采购人的预定需求一致。</p>
--	---

7.2 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，对质量不好、货不对版、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，并进行签字确认。

(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:

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。

3. 退（补）货流程

供应商所送货物与采购人所提供清单或合同要求不符，或货物送达前受损，经双方确认后，供应商须接到通知后1小时之内免费提供包换、包退服务，并将换货货物送至指定地点替换不符或受损货物。

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 (%)
按月支付	1. 供应商应于每月 5 日前主动与采购人核对上一个月的货款，将上月结算单据送交采购人审核。 2. 采购人对供应商提供的结算单据进行初步审核，与供应商提供的《供货清单》进行核实，严格审核所购物资的数量及金额。双方核对账目无误后，供应商于每月 10 日前向	100.0

	<p>采购人提供付款资料。每次办理付款时，供应商应提供发票、询价单、结算汇总表、货物验收单据和合同约定的其他资料，供应商必须对发票及结算单据的真实性负责。</p> <p>3. 采购人在收到供应商结算单据、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，履行报销手续。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供应商账户，双方另有争议的除外。对账、开票、付款日遇节假日顺延，采购人遇不可抗力因素延长付款时间可通过书面、微信、短信、电话或其他双方约定的联络方式通知供应商。</p> <p>4. 供应商提供的所有供货清单、入库单、询价单、结算汇总表、发票等资料中的货品必须写清楚货品的品牌、规格（计量单位及重量），并保持一致。未写清楚或不一致的，采购人不予结算货款。食堂管理员审核无误后，履行签字审批手续方可结算货款。</p>	
--	---	--