

采购需求

项目名称：国家税务总局乌鲁木齐市税务局机关2025年食堂
食材采购项目

2025年05月

1 项目概述

1.1 项目背景

1.1.1 项目目的、意义及背景

为确保国家税务总局乌鲁木齐市税务局机关食堂正常运转，保障干部职工正常就餐，从源头控制食品安全风险，食材及时供应，需要通过政府采购的方式确定一年内食堂食材的供应商。

1.2 项目内容

1.2.1 采购内容

国家税务总局乌鲁木齐市税务局 2025 年机关食堂食材采购项目，预算 248 万元，本项目分为 2 个标包，其中第 1 包为肉类、禽类、蛋类、水产类包，采购预算为人民币 139.2 万元；第 2 包为蔬菜、水果、粮油、干调、副食品类包，采购预算为人民币 108.8 万元。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，以上两包预算金额均含 832 平台扶贫采购金额。

1.2.2 实施范围要求

国家税务总局乌鲁木齐市税务局机关。

1.2.3 实施时间要求

自签订合同之日起一年。

1.2.4 实施地点要求

国家税务总局乌鲁木齐市税务局机关食堂（乌鲁木齐市天山区人民路 246 号）。

1.3 其他要求

1.3.1 采购标的需执行的相关标准规范

供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定，严格保证食品质量安全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等事故发生，供应商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

1. 供应商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。

2. 投标人具有《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。

2.1.2 是否允许联合体

否。

2.1.3 是否专门面向中小企业

本项目第一包专门面向中小企业，第二包不专门面向中小企业且已履行报批手续。

2.2 技术部分投标/响应内容

2.2.1 投标/响应方案要求

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、库存管理方案、应急保障方案、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。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。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。

2. 供应方案的具体要求见“3.4 项目需求-其他要求”。
3. 质量安全把控方案具体要求见“3.4 项目需求-其他要求”。
4. 库存管理方案的具体要求见“5 管理实施要求”。
5. 应急保障方案的具体要求见“6 风险管控要求”。
6. 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《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

第一包				
序号	所属行业	名称	单位	备注
1	工业	鸡肉	批	包括且不限于下列商品（三黄鸡、土鸡、芦花鸡、鸡腿、鸡杂、鸡肉馅、鸡胸架、鸡脯肉等）
2	工业	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、牛腱子等）

3	工业	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）
4	工业	猪肉	批	包括且不限于下列商品（五花肉、后腿、前腿、肘子、里脊、猪大骨、猪精排、猪蹄等）
5	工业	禽蛋	批	包括且不限于下列商品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸽子、鹅、鸭子等）
6	工业	冰鲜水产、冻货	批	包括且不限于下列商品（黑鱼、草鱼、鲫鱼、鳊鱼、黄花鱼、鳕鱼、鲷鱼、带鱼、青虾、虾仁、虾尾、扇贝、鱿鱼、羊肉卷、牛肉卷、鸡爪、鸡翅中、鸭边腿等）
第二包				
序号	所属行业	名称	单位	备注
1	农林牧渔	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、胡萝卜、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、鱼腥草、板栗瓜、紫薯等）

2	农林牧渔	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、葡萄柚、水蜜桃、蟠桃、雪山果、海棠果、冬枣、石榴、柠檬等）
3	工业	米面油	项	包括且不限于下列商品（面粉、大米、橄榄油、豆油、调和油、谷物油、香油、红小豆、燕麦、糯米、玉米面、小米、玉米糝、黑米、黑米面、大黄米、黄油、奶油、薏仁、鹰嘴豆、大豆、芝麻、豆沙、绿豆、各种杂粮等）
4	工业	副食品	批	包括且不限于下列商品（粉条、粉皮、粉丝、紫菜、花生米、银耳、干香菇、海带丝、木耳、腐竹、火腿肠、饮品、方便食品、膨化食品、罐头、乳制品、糖果、饮料等）
5	工业	干调	批	包括且不限于下列商品（花椒粉面、胡椒粉面、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、黑胡椒汁、黑胡椒碎、海米、吉士粉等）

备注：本表仅列举国家税务总局乌鲁木齐市税务局机关食堂常用食材，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。

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。

3.3.1 第一包：肉类、禽类、蛋类、水产类包

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。	★	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测机构检测的食品，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
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	总体质量要求	(5) 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
6	技术指标	总体质量要求	(6) 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
7	技术指标	总体质量要求	(7) 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
8	技术指标	总体质量要求	(8) 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

9	技术指标	总体质量要求	(9) 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, 提供承诺函, 格式自拟并加盖公章。
10	技术指标	鲜肉通用质量要求	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、去肉类腺体、淋巴、无杂物; 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
11	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
12	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
13	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
14	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	△	否

			<p>亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。</p>		
15	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
16	技术指标	牛柳（牛里脊肉）质量要求	精修牛里脊，圆形长条，形如黄瓜，肉质非常细嫩。	△	否
17	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
18	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
19	技术指标	冻畜肉质量要求	<p>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。</p> <p>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、</p> <p>气味：化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。</p> <p>包装：按标准部位分割外包装无破损有生产日期。</p>	△	否

20	技术指标	鲜鸡（鸭、鹅） 类质量要求	<p>眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。</p> <p>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。</p> <p>气味：具有其固有气味、无异味。</p> <p>弹性：指压后凹陷、能恢复。</p>	△	否
21	技术指标	鲜鸡类各部件质量要求	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <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。</p> <p>鸡脖：品质新鲜、去劲部皮、无羽毛、无血污。</p> <p>鸡头：品质新鲜、外形完整、无伤斑、无溃烂、无血污。</p> <p>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。</p>	△	否
22	技术指标	禽肉(冻)	<p>色泽：外观滋润，呈乳白或微黄色。</p> <p>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。</p> <p>气味：无腐臭气味</p> <p>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。</p>	△	否
23	技术指标	鲜冻鱼质量要求	<p>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，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</p>	#	否

			物，眼球外突饱满透明，无异味。		
24	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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
25	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。	#	是。提供鸡蛋合格证或检验报。
26	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
27	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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
28	硬件设施要求	仓储设施要求	供应商自有或租赁冷藏、冷冻库房或承诺中标后在本地租赁符合采购需求的库房，能够满足按采购人需求。	#	是，提供产权证明或租赁合同复印件或提供承诺函格式自拟并加盖公章。
29	硬件设施要求	物流设施要求	供应商自有或租赁配送中心，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。
30	硬件设施要求	配送车辆要求	供应商应自有或固定租赁 4 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。	#	是，提供车辆自有证明或租赁合同，有效的车辆行驶证及车辆正反面照片。
31	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
32	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，提供相应证明材料复印件
33	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，提供相应证明材料复印件

34	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，提供相应证明材料复印件
35	综合供应能力要求	采购能力要求	2023年1月1日以来具有鲜冻禽畜肉类食材（含本项目拟配送食材）的进货内容。	△	是，提供2023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。
36	综合供应能力要求	简易加工能力要求	能够完成本项目采购食材的简易加工	△	是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
37	综合供应能力要求	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。冷冻制品、冷冻家禽、鲜肉等冷链食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，提供2023年1月1日以来车厢消杀记录和消杀产品购买清单或发票。
38	综合供应能力要求	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。	★	否
39	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
40	综合供应能力要求	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日与采购人核对确认采购内容无误后，在次日9点前（夏季时间8:30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。
41	综合供应能力要求	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，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
42	质量安全把控要求	质量检验场所要求	供应商具有自有、租赁或固定合作质检实验室，能够用于检测本包采购的食材。	△	是，提供自有证明、自有质检仪器的发票或租赁、合作合同复印件。

43	质量安全 把控要求	质量检验能力	(1) 能够检测成品和半成品中的食品添加剂, 包括防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂、漂白剂、酸度调节剂。	△	是, 提供具备检验能力的承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
44	质量安全 把控要求	质量检验能力	(2) 能够检测食材中的微生物, 至少包括菌落总数和大肠菌群。	△	是, 提供具备检验能力的承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
45	质量安全 把控要求	质量检验能力	(3) 能够检测食材中的重金属, 至少包括铅 (Pb) 镉 (Cd) 汞 (Hg) 砷 (As) 铬 (Cr)。	△	是, 提供具备检验能力的承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
46	质量安全 把控要求	质量检验能力	(4) 能够检测食材中的农药 (至少包含敌敌畏、六六六、滴滴涕) 残留。	△	是, 提供具备检验能力的承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
47	质量安全 把控要求	质量检验能力	(5) 能够检测肉制品中的食品添加剂包括防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂、漂白剂、酸度调节剂。	△	是, 提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
48	质量安全 把控要求	质量检验能力	(6) 能够检测鲜冻禽畜肉中的瘦肉精 (克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇)。	△	是, 提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
49	质量安全 把控要求	质量检验能力	(7) 能够检测鲜冻禽畜肉中的微生物, 至少包括菌落总数和大肠菌群。	△	是, 提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
50	质量安全 把控要求	质量检验能力	(8) 能够检测鲜冻禽畜肉中的重金属, 至少包括铅 (Pb) 镉 (Cd) 汞 (Hg) 砷 (As) 铬 (Cr)。	△	是, 提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。
51	质量安全 把控要求	质量检验能力	(9) 能够检测鲜冻禽畜肉中的农药 (敌敌畏、六六六、滴滴涕、) 和兽药 (磺胺类、甲氧苄啶、氟苯尼考、四环素、土霉素、金霉素、多西环素、地塞米松、喹乙醇代谢物、氯丙嗪、替米考星、甲硝唑、恩诺沙星和环丙沙星、氯霉素、AOZ、SEM、无氯芬酸钠) 残留。	△	是, 提供承诺函, 格式自拟, 加盖公章。

3.3.2 第二包：蔬菜、水果、粮油、干调、副食类

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测机构检测的食品, 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
6	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
7	技术指标	总体质量要求	(5) 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
8	技术指标	蔬菜、水果总体质量要求	(1) 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;	★	否
9	技术指标	蔬菜、水果总体质量要求	(2) 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, 提供承诺函, 格式自拟并加盖公章。
10	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
11	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

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。	#	否
13	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
14	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
15	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
16	技术指标	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。	△	否
17	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
18	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
19	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

20	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
21	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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。
22	硬件设施要求	仓储设施要求	供应商自有或租赁冷藏、冷冻库房或承诺中标后在本地租赁符合采购需求的库房，能够满足按采购人需求。	#	是，提供产权证明或租赁合同复印件或提供承诺函格式自拟并加盖公章。
23	硬件设施要求	物流设施要求	供应商自有或租赁配送中心，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。
24	硬件设施要求	配送车辆要求	供应商应自有或固定租赁 4 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。	#	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。
25	综合供应能力要求	果蔬供应链能力要求	供应商具有自有、签约的蔬菜、水果基地之一。	#	是，提供相应证明材料复印件。
26	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，提供相应证明材料复印件。
27	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，提供相应证明材料复印件。
28	综合供应能力要求	采购能力要求	2023 年 1 月 1 日以来具有蔬菜、水果、粮油、干调、副食类食材（含本项目拟配送食材）的进货内容。	△	是，提供 2023 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。
29	综合供应能力要求	简易加工能力要求	能够完成本项目采购食材包括蔬菜、水果、干调、副食类的简易加工	△	是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
30	综合供应能力要求	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。	★	是，提供2023年1月1日以来车厢消杀记录和消杀产品购买清单或发票。
31	综合供应能力要求	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。	★	否
32	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
33	综合供应能力要求	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日与采购人核对确认采购内容无误后，在次日9点前（夏季时间8:30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。
34	综合供应能力要求	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，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。
35	质量安全把控要求	质量检验场所要求	供应商具有自有、租赁或固定合作质检实验室，能够用于检测本包采购的蔬菜、水果。	△	是，提供自有证明、自有质检仪器的发票或租赁、合作合同复印件。
36	质量安全把控要求	蔬菜、水果质量检验能力	(1) 能够检测成品和半成品中的食品添加剂，包括防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂、漂白剂、酸度调节剂。	△	是，提供具备检验能力的承诺函，格式自拟，加盖公章。
37	质量安全把控要求	蔬菜、水果质量检验能力	(2) 能够检测食材中的微生物，至少包括菌落总数和大肠菌群。	△	是，提供具备检验能力的承诺函，格式自拟，加盖公章。

					章。
38	质量安全 把控要求	蔬菜、水果质量 检验能力	(3) 能够检测食材中的重金属, 至少 包括铅 (Pb) 镉 (Cd) 汞 (Hg) 砷 (As) 铬 (Cr)。	△	是, 提供具备 检验能力的承 诺函, 格式自 拟, 加盖公 章。
39	质量安全 把控要求	蔬菜、水果质量 检验能力	(4) 能够检测食材中的农药 (至少包 含敌敌畏、六六六、滴滴涕) 残留。	△	是, 提供具备 检验能力的承 诺函, 格式自 拟, 加盖公 章。

3.4 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%。

4 人员要求

4.1 团队要求

4.1.1 基本要求

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,除不可抗力因素外,项目执行期间项目经理不可擅自变动,承诺项目执行期间人员变动不超过 20%。为本项目提供的服务团队中所有人员,除会计外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中所有人员必须提供劳动合同、聘用合同等材料来证明工作经验。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。

1. 经理 1 人,具有 1 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 1 年及以上食材供应项目工作经验。
3. 配送司机 4 名,具有身份证、驾驶证、2 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

1. 投入本项目的经理：有 3 年以上相关工作经验予以加分；
2. 投入本项目的供应业务员：有 3 年以上相关工作经验予以加分；
3. 投入本项目的配送司机：具有 3 年以上相关工作经验予以加分。

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

5.1 质量管理： 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；食堂接收食材时抽检，不符合要求当场拒收，留存样本备检。

5.2 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，制定盘点计划，提供盘点记录，防积压变质。

5.3 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。

5.4 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。

5.5 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

6.1 应急保障方案

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，确保食材及时供应不间断。

6.2 违约风险管控

6.2.1 供应商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 5%，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，出现一次终止供货合同，扣除履约保证金的 50%；

（2）凡经相关部门认定，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責任外，还要全额承担因食物中毒发生所造成后果的一切费用，扣除履约保证金的 100%；

（3）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未按原计划供应，出现三次终止供货合同，扣除履约保证金的 50%；

（4）凡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，出现一次终止供货合同，扣除履约保证金的 100%；

（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。

6.2.2 供应商有下列情形之一的，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，包括对部分食材不再供货；

(2) 供应商虽未通知采购人不再供货，但 24 小时内没有供应采购人采购的货物，包括对部分食材没有供货；

(3) 供应商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

7.1.1 验收人员：由采购人组织不少于三人的验收小组进行验收，供应商送货人员应积极配合验收。

7.1.2 验收时间和地点

1. 验收时间：夏季时间(5月1日-9月30日)为北京时间8:30点前；冬季时间(10月1日-4月30日)为北京时间9:00前或采购人根据实际情况临时要求配送的时间，须在上述时间前将食材送至采购人指定地点的指定位置。

2. 验收地点：国家税务总局乌鲁木齐市税务局机关食堂（乌鲁木齐市天山区人民路246号）的采购人指定位置。

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量一致。

7.2 具体要求

原则上应当在固定的场所进行验收，验收场所需清洁、无尘。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且有权拒收，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。

7.3 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) 供应商随货提供一式两份的注明食材名称、单位、数量、保质期、有效期、产地等明细的送货清单，并由采购人指定人员共同进行验收，确认无误后双方在送货清单上签名确认，送货清单采购人、中标供货商各持一份，作为送、收货以及采购人入库验收的凭证。

验收人员应认真检查货品的质量，按核对品种→索票（溯源资料）→抽查（样品）→核对数量、重量、质量、价格→验证（相关证书）→签名确认→入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。

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。

要求供应商提供产品质量检测报告及卫生合格报告书，肉类产品应提供当地卫生部门开具的动物检验检疫合格票、产品检疫合格证，证明内容与产品内容要一致。供应商以提供原件为主，不能留原件的提供复印件。

（4）每批次每种货物均抽查验收，采购方仅对中标人交付货物的数量、规格、外观等进行初步验收，初步验收合格不代表中标人对所交付货物潜在质量安全问题免责。

（5）发现食品安全质量问题的处理：

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，供应商必须退货或更换。

7.4 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，可送具有检验资质的部门检测，检测费用由供应商承担。对数量不足或退货的，供应商必须1小时内补送订单品种。

7.5 计量要求

按数量计量的由采购人核对确定数量；称重计量的按去除包装后的净重计算，由中标供货商称重，送到采购人所指定地点，再由采购人核对确定，共同签字确认。

7.6 加工计价方式

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

7.7 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，承诺证明需要移交和交付的各类检验报告和证明证书同产品内容一致，以原件为主，不能提供原件的提供复印件。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。

8 其他要求

8.1 定价和结算依据

1. 供应商按照每包预算金额进行投标报价，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. 各类食材的结算价按照乌鲁木齐北园春（集团）有限责任公司官网中价格行情板块公布的送货当日相应食材的中间价为基准价。即：结算价=基准价×（供应商报价/预算金额）。例如：2025年2月17日乌鲁木齐北园春（集团）有限责任公司官网中价格行情板块公布的大白菜中间价为2.7元/公斤，2025年2月17日所送大白菜结算价为2.7×（供应商报价/预算金额）。

2. 若采购人采购的食材乌鲁木齐北园春（集团）有限责任公司官网中价格行情板块无相应食材价格公布，则以商超市场参考定价。以配送点所在地周边十公里范围内的好家乡超市或汇嘉时代超市的同类产品平均价作为基准价，即：结算价=基准价×（供应商报价/预算金额）。特别说明询价时遇到超市搞活动，以原价为准。

3. 供应商投标报价，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。

8.2 付款安排

8.2.1 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。

8.2.2 付款方式

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。

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。

供应商提供的所有供货清单、入库单、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、数量等，并保持一致。