# 国家税务总局伊犁哈萨克自治州税务局

# 2025年职工餐厅食材采购项目需求

# 采购需求见附表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 内容 |
| 1 | 项目立项 | 项目立项时间：2024年9月13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）：260 |
| 当年预算安排金额（万元）：260 |
| 项目资金来源：一般公共预算拨款、单位资金（其他资金） |
| 3 | 项目采购内容 | 国家税务总局伊犁哈萨克自治州税务局2025年职工餐厅食材采购 |
| 4 | 项目实施时间 | 2025年1月14日-2026年1月13日 |
| 5 | 项目实施地点 | 具体内容见“一、项目概述（二）项目内容” |
| 6 | 项目实施范围 | 具体内容见“一、项目概述（二）项目内容” |
| 7 | 项目相关单位 | 需求部门：国家税务总局伊犁哈萨克自治州税务局机关服务中心 |
| 验收部门：国家税务总局伊犁哈萨克自治州税务局机关服务中心 |
| 8 | 采购意向公开 | 🗹本项目已于 2024年 9 月 19 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73%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：张先军 联系人办公电话：0999-8223096

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伊犁哈萨克自治州税务局（以下简称伊犁州税务局）职工餐厅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，提升职工餐厅食材的管理水平，保障职工餐厅工作的正常开展，拟对职工餐厅所需食品原材料面向社会公开招标。项目预算为260万元，在一般公共预算拨款、单位资金（其他资金）下列支，本项目采购食材按实际采购量进行结算，结算金额不得超过该项目采购预算。

（二）项目内容

主要采购伊犁州税务局职工餐厅鲜禽畜禽肉类、蔬菜、鱼、蜂蜜、水果、乳制品、冻货及半成品、粮油、调味品、副食品等职工餐厅用食材（含相应配送），具体根据采购人的需求而定，其中：

第1包为蔬菜、鱼、蜂蜜、水果、乳制品类包（含相应配送），预算金额：100万元。

第2包为副食品、冻货及半成品、调味品、粮油类包（含相应配送），预算金额：70万元。

第3包为畜禽肉蛋类包（含相应配送），预算金额：90万元。

实施地点：伊犁州税务局天山路51号机关职工餐厅。

服务期限：2025年1月14日-2026年1月13日。

二、投标/响应要求

（一）供应商要求

1.符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。

2.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。

3.本项目不接受联合体投标，不得转包或分包。

4.本项目（第1、3包）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：项目需求理解方案、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《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包蔬菜、鱼、蜂蜜、水果、乳制品类食材

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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） | 农、林、牧、渔业 |
| 2 | 鱼 | 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） | 农、林、牧、渔业 |
| 3 | 蜂蜜 | 批 | 包括且不限于下列商品（灌装蜂蜜、散装蜂蜜、蜂蜜制品等） | 农、林、牧、渔业 |
| 4 | 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、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） | 农、林、牧、渔业 |
| 5 | 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、炼乳等） | 工业 |

2.第2包副食品、冻货及半成品、调味品、粮油类食材

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 副食品 | 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、枸杞、葡萄干、红枣、核桃、木耳、腐竹、火腿肠、凉皮、饮品、方便食品等） | 农、林、牧、渔业 |
| 2 | 冻货 | 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） | 工业 |
| 3 | 干调 | 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） | 工业 |
| 4 | 粮油 | 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、玉米糁、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） | 农、林、牧、渔业 |

3.第3包畜禽肉蛋类食材

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 牛肉 | 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） | 农、林、牧、渔业 |
| 2 | 羊肉 | 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） | 农、林、牧、渔业 |
| 3 | 禽蛋 | 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、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等） | 农、林、牧、渔业 |

备注：本表仅列举伊犁州税务局职工餐厅常用食材，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包蔬菜、鱼、蜂蜜、水果、乳制品类食材

| 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 | 此类产品必须符合国家饮食卫生标准，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 | 蔬菜化学药物不超标，保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 3 | 鲜活水产品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。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 4 | 灌装蜂蜜及乳制品均按产品包装上的保质期限，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（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），鲜奶出厂日期为送货当日。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 5 | 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，无虫蛀，无杂质，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。农药残留符合《中华人民共和国食品安全法》相关标准。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 6 | 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、无须二次处理可以直接进行热加工。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 7 | 鲜活鱼质量要求 | 体表光滑，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊黏液，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，无腐烂。净膛鱼鳞片，内脏，鱼鳃去除干净，无残留物，无异味。计量单位按照公斤计算。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟并加盖公章。 |
| 8 | 蜂蜜的质量要求 | 蜂蜜需保持较好的外观，达到特级、一级或者相应的等级。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、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟并加盖公章。 |
| 9 | 水果的质量要求 | 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《中华人民共和国食品安全法》相关标准。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 10 | 乳制品通用标准 | 质量符合国家《中华人民共和国食品安全法》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。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 11 |  | 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，可以直接进行热加工，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，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 12 | 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。 |
| 13 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 供应商在本地自有或租赁库房和保鲜库。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保准时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件及相关场地图片。 |
| 14 | 物流设施要求 | 供应商能够按采购人需求完成配送任务，确保准时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件及相关场地图片。 |
| 15 | 配送车辆要求 | 供应商在本地应自有或固定租赁1辆以上冷藏车，确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务，确保准时送货。 | # | 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。 |
| 16 | 综合供应能力要求 | 采购能力要求 | 2024年1月1日以来具有蔬菜、鱼、蜂蜜、乳制品类食材（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供应商名称。 |
| 17 | 蔬菜、鱼供应链能力要求 | 供应商具有自有、签约的蔬菜基地、养殖基地之一，或长期供货合作协议。 | △ | 是，提供相应证明材料复印件；除自有供应能力外，其他需提供合作方的供货协议、营业执照、经营许可证等证明材料。 |
| 18 | 牛奶、蜂蜜等供应链能力要求 | 具有自有或签约的牛奶、蜂蜜生产工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | △ | 是，提供相应证明材料复印件；除自有供应能力外，其他需提供合作方的营业执照、经营许可证等证明材料。 |
| 19 | 运输卫生要求 | 供应商整个运输过程应采用符合卫生标准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，购买消毒用品记录表、车辆每日消杀记录表。 |
| 20 | 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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 21 | 规范包装要求 | 蔬菜、鱼、蜂蜜、乳制品类容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。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。 |
| 22 | 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22点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）9点；冬季（10月1日-4月30日）9：20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。 |
| 23 |  | 应急配送要求 | 有应急对接人员并有联系方式，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半个小时内响应，1个小时内完成配送。 | # | 是，提供应急负责人员名单并根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 24 |  | 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，提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |

2.副食品、冻货及半成品、调味品、粮油类食材

| 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  技术指标 | 总体质量要求 | 此类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，剩余质保期不得少于标注质保期的三分之二以上。（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；食材保质期限为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，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 2 | 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。 | ★ | 是，提供近一年来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。 |
| 3 | 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，提供符合技术指标内容的材料或承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 4 | 按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，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，提供以往项目中由检验机构开具的检验报告或合格证材料。 |
| 5 | 冻货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，提供符合技术指标内容的材料或承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 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。 | # | 是，提供符合技术指标内容的材料或承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 7 | 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）。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 8 | 面粉（含面粉配料）质量标准 | 通用面粉达GB/T 1355-2021国家标准；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国家标准，质量等级一级。色泽正常，干爽无异味。 | # | 是，提供符合技术指标内容的证明材料或承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 9 | 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GB 2716-2018。 | # | 是，提供符合技术指标内容的证明材料或承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 10 | 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，提供符合技术指标内容的证明材料或承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 11 | 冻品（除冻禽肉外）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。计量单位按照公斤计算。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 12 | 冻禽肉质量要求 | 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，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 13 | 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。 |
| 14 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 供应商拥有本地自有或租赁的库房和冷藏库。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保准时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件及相关场地图片。 |
| 15 | 物流设施要求 | 供应商能够按采购人需求完成配送任务，确保准时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件及相关场地图片。 |
| 16 | 配送车辆要求 | 供应商应具有本地自有或固定租赁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，确保准时送货。 | # | 是，自有车辆提供行驶证及照片，租赁车辆提供租赁合同复印件及照片。 |
| 17 | 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；除自有供应能力外，其他需提供合作方营业执照、经营许可证等证明材料。 |
| 18 | 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；除自有供应能力外，其他需提供合作方的营业执照、经营许可证等证明材料。 |
| 19 | 采购能力要求 | 2024年 1月1日以来具有副食品、冻货及半成品、调味品、粮油类食材（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供应商名称。 |
| 20 | 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，购买消毒用品记录表、车辆每日消杀记录表。 |
| 21 | 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，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 22 | 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。 |
| 23 | 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22点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）9点；冬季时间（10月1日-4月30日）9:20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。 |
| 24 | 应急配送要求 | 有应急对接人员并有联系方式，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半个小时内响应，1个小时内完成配送。 | # | 是，提供应急负责人员名单并根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 25 |  | 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，提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |

3.第3包畜禽肉蛋类食材

| 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  技术指标  技术指标 | 总体质量要求 | 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。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟并加盖公章。 |
| 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 | 肉类供应商供应的动物类食品必须经过检验检疫，供货时一并提交检疫合格证明材料。 | # | 是，提供二个月内的动物检验检疫合格证。 |
| 4 | 所供生鲜肉确保出厂24小时内供应。 | # | 是，根据指标内容提供承诺函；格式自拟并加盖公章。 |
| 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。建立食材进货台账或溯源体系。 | # | 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。 |
| 6 | 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；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；无瘀血、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 | 鲜牛肉通用质量要求 | 去除淋巴，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽，有正常油脂分泌，触摸略感黏稠，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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 8 | 牛柳（牛里脊肉）质量要求 | 精修的牛肉，肉质细嫩。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 9 | 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，格式自拟并加盖公章。 |
| 10 | 牛（羊）蹄筋质量要求 | 无碱发，品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血线顺直、干燥。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 11 | 鲜羊肉质量要求 | 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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 12 | 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（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。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 13 | 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。  鸡脖：品质新鲜、颈部去皮、无羽毛、无血污、去淋巴。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 14 | 蛋类质量要求 | 一级清洁蛋，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，蛋新鲜、蛋白浓稠、蛋黄圆润，所供蛋确保为产出后10日内。 | △ | 是，根据指标内容提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 15 | 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。 |
| 16 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 供应商拥有本地自有或租赁的库房和冷藏库。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保办公区准时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件及相关场地图片。 |
| 17 | 物流设施要求 | 供应商能够按采购人需求完成配送任务，确保办公区准时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件及相关场地图片证明。 |
| 18 | 配送车辆要求 | 供应商应具有本地自有或固定租赁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，确保办公区准时送货。 | # | 是，自有车辆提供车辆行驶证，租赁车辆提供租赁合同复印件及租金转账凭证；提供车辆照片，照片清晰体现车牌照。 |
| 19 | 综合供应能力要求  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或合作协议或授权书。 |
| 20 | 采购能力要求 | 2024年 1月1日以来具有肉禽蛋类食材（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供应商名称。 |
| 21 | 简易加工能力要求 | 能够完成本合同采购鲜禽畜肉的简易加工，如丁、块等。 | # | 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。 |
| 22 | 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。 | # | 是，购买消毒用品记录表、车辆每日消杀记录表。 |
| 23 | 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，根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 24 | 安全完整的包装要求 | 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。 |
| 25 | 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22点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）9点前；冬季时间（10月1日-4月30日）9:20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。 |
| 26 | 应急配送要求 | 有应急对接人员并有联系方式，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半个小时内响应，1个小时内完成配送。 | # | 是，提供应急负责人员名单并根据指标内容提供承诺函；格式自拟，加盖公章。 |
| 27 |  | 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，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、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）用非食品为原料加工的，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《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》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。

（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。

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，确保伊犁州税务局职工餐厅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职工餐厅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责任外，还要全额承担因食物中毒发生所造成的一切费用；

（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，但经供应商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，造成不良影响的，出现一次终止供货合同；

（3）供应商向采购人提供产品发生质量问题影响使用，并拒绝退换的，出现三次终止供货合同；

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，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，但连续2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）合同履约过程中，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。

（4）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：由采购人职工餐厅管理人员、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。

2.验收时间和地点

（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送清单，于次日规定时间前将订单内所有货物配送至指定地点，规定时间为：夏季时间（5月1日-9月30日）为北京时间9点前；冬季时间（10月1日-4月30日）为北京时间9:20前，有特殊约定的按照约定时间配送。

（2）验收地点：伊犁州税务局天山路51号机关职工餐厅。

（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：

①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，若发现质量不符，采购人有权要求予以退换货。

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送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.各类食材的配送价按照当前时段由采购人不定期在伊宁市天山路农贸市场相应食材的询价结果为基准价进行折扣。天山路农贸市场询价×折扣率。如发现结算单中某一商品的价格高于甲方询价的10%，扣除当月食材结算价格的5%，当月发生N种商品价格高于询价的现象，结算金额=当月食材结算价格\*（1-5%\*N)。

2.若天山路农贸市场当月无零售、或难以取得的（部分特定牌子的产品除外）的产品，则以商超市场参考定价。指定伊宁市万力家乡好超市或伊宁市美连美综合超市的同类产品平均价作为基准价进行折扣，商超平均零售价×折扣率，如发现结算单中某一商品的价格高于商超平均价格的10%，扣除当月食材结算价格的5%，当月发生N种商品价格高于商超平均价格的现象，结算金额=当月食材结算价格\*（1-5%\*N)。特别说明询价时遇到超市搞活动，以原价为准。

3.供应商所报的食材折扣的价格，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。

4.供应商一个季度发生5次单价高于采购人的询价；视为供应商违约，采购人有权解除合同并追究供应商违约责任，并收取合同金额10%的违约金。

（二）付款安排

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。

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。

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。