# 新疆维吾尔自治区税务干部学校

# 2024年食堂食材采购项目

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7月25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）：456 |
| 当年预算安排金额（万元）：152 |
| 项目资金来源：单位资金 |
| 3 | 项目采购内容 | 新疆维吾尔自治区税务干部学校食堂食材采购项目 |
| 4 | 项目实施时间 | 自合同签订之日起一年 |
| 5 | 项目实施地点 | 新疆维吾尔自治区税务干部学校（乌鲁木齐头屯河区北站西路北巷157号） |
| 6 | 项目实施范围 | 新疆维吾尔自治区税务干部学校2024年食堂蔬菜水果、肉蛋禽、鲜活水产品及冻货和粮油、乳制品、干杂副食品等食材的采购 |
| 7 | 项目相关单位 | 需求部门：新疆维吾尔自治区税务干部学校后勤保障部 |
| 验收部门：新疆维吾尔自治区税务干部学校后勤保障部 |
| 8 | 采购意向公开 | 🗹本项目已于 2024年 8 月 8 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71%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。 |

一、项目概述

（一）项目背景

本项目为新疆税务干部学校食堂食材采购项目，采购预算金额为人民币456万元，本次采购用量和采购预算金额（大约数）系采购人依据往年使用量测算得出的预估用量，实际采购用量可能低于此预估数，参与投标的供应商需充分评估并承担采购量低于预估量的风险。此次需通过政府采购的方式确定一定时间内粮油、肉蛋禽类、果蔬类、干杂副食品类等的供应商，以维持学校稳定运行，保障干部职工及学员正常就餐，从源头上控制食品安全风险，确保食材及时供应。

（二）项目内容

第1包：税务干部学校食堂水果、蔬菜类等食材配送商1家，预算金额：119万元 。

第2包：税务干部学校食堂米面油、乳制品、调味料、副食品（西点烘焙食材、豆制品、干果、杂粮等）等食材配送商1家，预算金额：132万元 。

第3包：税务干部学校食堂肉类、生鲜水产类、禽类、蛋类等食材配送商1家，预算金额：205万元。

实施地点：新疆维吾尔自治区税务干部学校（乌鲁木齐头屯河区北站西路北巷157号）。

服务期限：自合同签订之日起一年。

1. 投标/响应要求

（一）供应商要求

★1.第二包必备资质：供应商具有《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。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.本项目不接受联合体投标，不得转包或分包。

3.本项目兼投不兼中。

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#为重要内容、△为一般内容。

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。

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、项目验收要求”。

上述方案要求，若作为评审因素，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《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包蔬菜水果类食材

|  |
| --- |
| 第一包 |
| 序号 | 名称 | 单位 | 备注 | 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业 |
| 1 | 蔬菜类 | 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、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） | 农、林、牧、渔业 |
| 2 | 水果类 | 批 | 包括且不限于下列商品（苹果、香梨、香蕉、火龙果、圣女果、西瓜、哈密瓜、葡萄、果冻橙、芒果、草莓、猕猴桃、水蜜桃、蟠桃、冬枣、山楂、柠檬等） | 农、林、牧、渔业 |

2.第二包食堂米面油、乳制品、调味料、副食品等食材

|  |
| --- |
| 第二包 |
| 序号 | 名称 | 单位 | 备注 | 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业 |
| 1 | 粮油类 | 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、黑米、黑米面、大黄米、粘大米、糥米粉、大碴子、各种杂粮等） | 工业 |
| 2 | 干调类 | 批 | 包括且不限于下列商品（粉面子、精盐、白糖、鸡精、味精、红糖、姜粉、大料、油豆沙、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、白芝麻、花椒、黑胡椒汁、黑胡椒碎、海米、吉士粉等） | 工业 |
| 3 | 副食品类 | 批 | 包括且不限于下列商品（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、方火腿、饮品、方便食品等） | 工业 |

3.第3包肉类、生鲜水产类、禽类、蛋类等食材

|  |
| --- |
| 第三包 |
| 序号 | 名称 | 单位 | 备注 | 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业 |
| 1 | 畜肉类 | 批 | 包括且不限于下列商品（牛肉、羊肉、猪肉等） | 农、林、牧、渔业 |
| 2 | 禽肉类 | 批 | 包括且不限于下列商品（鸡肉、鸭肉、鹅肉等） | 农、林、牧、渔业 |
| 3 | 禽蛋类 | 批 | 包括且不限于下列商品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、变蛋等） | 农、林、牧、渔业 |
| 4 | 水产类 | 批 | 包括且不限于下列商品（鲤鱼、草鱼、虾、鱿鱼等） | 工业 |

备注：本表仅列举新疆税务干部学校食堂常用食材，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包蔬菜水果类食材

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | （1）蔬菜和水果必须符合国家饮食卫生标准，同时保证蔬菜和水果新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 2 | （2）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。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 3 | （3）果蔬来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品果蔬基地或果蔬专业流通市场，需提供承诺函，不供应散户溯源不清的蔬菜。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 4 | 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。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 5 | （2）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熟加工。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 6 | 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。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 7 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 供应商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，确保办公区准时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件。 |
| 8 | 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，确保办公区准时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件。 |
| 9 | 配送车辆要求 | 供应商应自有或固定租赁1辆以上车辆，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，自有车辆提供自有证明材料，租赁车辆提供租赁合同复印件证明。 |
| 10 | 综合供应能力要求 | 采购能力要求 | 2024年 1月1日以来具有蔬菜水果食材（含本包拟配送食材）的进货内容。 | △ | 是，提供2024 年 1月1日以来的从上游供应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。 |
| 11 | 果蔬供应链能力要求 | 提供土地产权证或供货合同协议。 | △ | 是，提供相应证明材料复印件。 |
| 12 | 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。 |
| 13 | 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。 |
| 14 | 规范包装要求 | 蔬菜水果类容器（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，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 15 | 一般配送要求 | 采购人按期（日/周）向供应商发布采购内容，供应商应在送货前一个工作日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点20分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。 |
| 16 | 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半个小时内响应，1个小时内完成配送。 | # | 是，应急负责人人员名单并提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |

2.第2包米面油、乳制品、调味料、副食品等食材

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | （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，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，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 3 | （3）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。 |
| 4 | （4）货品(不包含奶类制品)剩余有效期时间不得少于标注有效期的60%。乳制品剩余有效期不得少于标注有效期的80%。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 5 | 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。 |
| 6 | 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标准，质量等级一级。色泽正常，干爽无异味。 | # | 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。 |
| 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。符合质量标准GB 2716-2018。 | # | 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。 |
| 8 | 奶制品通用标准 | 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。 | # | 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。 |
| 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，加盖公章。 |
| 10 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 供应商自有或租赁库房。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。 |
| 11 | 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，确保办公区准时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件。 |
| 12 | 配送车辆要求 | 供应商应自有或固定租赁1辆以上车辆，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，自有车辆提供自有证明材料，租赁车辆提供租赁合同复印件证明。 |
| 13 | 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。 |
| 14 | 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。 |
| 15 | 牛奶供应链能力要求 | 具有自有或签约的牛奶生产工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | △ | 是，提供相应证明材料复印件。 |
| 16 | 采购能力要求 | 2024年1月1日以来具有粮油、乳制品、干调品及副食品食材类食材（含本包拟配送食材）的进货内容。 | △ | 是，提供2024 年 1月1日以来的从上游供应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 | 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。生鲜奶制品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使用记录，自有或租赁冷藏车证明材料。 |
| 18 | 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。 |
| 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，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 20 | 一般配送要求 | 采购人按期（日/周）向供应商发布采购内容，供应商应在送货前一个工作日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点20分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。 |
| 21 | 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半个小时内响应，1个小时内完成配送。 | # | 是，应急负责人人员名单并提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |

3.第3包肉类、生鲜水产类、禽类、蛋类等食材

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | （1）肉类、鲜活水产品类及冻货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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 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，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。 | # | 是，以往项目中取得的出厂合格证复印件。 |
| 4 | （4）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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 5 | （5）所供生鲜肉确保为出厂后6小时内。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 6 | （6）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。 |
| 7 | 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；无淤血，无注水，无寄生虫。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 8 | 鲜牛肉通用质量要求 | 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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 9 | 牛里脊肉质量要求 | 圆形长条，形如黄瓜，肉质非常细嫩。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 10 | 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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 11 | 鲜猪肉质量要求 | 表面有一层微干或湿润的外膜，呈淡红色，有光泽，切断面稍湿、不粘手，肉汁透明。肉质紧密且富有弹性，用手指按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 12 | 鲜羊肉质量要求 | 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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 13 | 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。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。 |
| 14 | 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、去颈部皮、无羽毛、无血污。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 15 | 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。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。计量单位按照1公斤计算。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 16 | 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1公斤计算。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 17 | 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，眼球外突饱满透明，无异味。计量单位按照1公斤计算。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 18 | 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，所供鸡蛋确保为产出后一周内。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 19 | 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。 |
| 20 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 供应商自有或租赁库房和冷藏库。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。 |
| 21 | 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，确保准时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件。 |
| 22 | 配送车辆要求 | 供应商应自有或固定租赁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，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。 |
| 23 | 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 |
| 24 | 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 |
| 25 | 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 |
| 26 | 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日以来的从上游供应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。 |
| 27 | 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，如牛排、羊排切块等。 | # | 是，简易加工人员名单及简易加工场地材料。 |
| 28 | 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，自由或租赁冷藏车证明材料。 |
| 29 | 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。 |
| 30 | 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。 |
| 31 | 一般配送要求 | 采购人按期（日/周）向供应商发布采购内容，供应商应在送货前一个工作日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点20分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。 |
| 32 | 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半个小时内响应，1个小时内完成配送。 | # | 是，应急负责人人员名单并提供承诺函，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、3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提供自投标之日止前3个月缴纳社保证明材料，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、聘用合同或社保缴纳存单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.食品安全管理员1人，具有1年及以上食品安全管理工作经验。

4.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，确保新疆维吾尔自治区税务干部学校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，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；

（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，终止供货合同；

（4）采购人将组织专人对食材进行验收，若发现质量不符，采购人有权要求予以退换货，出现三次或同一批货连续两次退换货仍不符合质量要求的，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）供应商未经采购人同意单方面提价的；

（4）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。

六、项目验收要求

（一）总体要求

1.验收人员：食材核算员1人、在职干部1人及后堂厨师1人共同验收。

2.验收时间和地点

（1）验收时间：到货当天。

（2）验收地点：新疆维吾尔自治区税务干部学校（乌鲁木齐头屯河区北站西路北巷157号）

（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。

要求供应商提供产品质量检测报告及卫生合格报告书，蔬菜类应提供农药残留检测结果，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）发现食品质量安全问题的处理：

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现腐败变质肉类等，供应商承担经济损失，采购方有权追究供应商责任。

若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品存在质量方面的问题，应当立即停止使用该商品，同时将此情况告知采购人、相关负责人及供应商，并对问题商品作退货处理。

畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；发现部分畜禽冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，全部退货；整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，全部退货。

发现私宰肉或伪造相关证明文件的，自动终止合同，并保留进一步追责的权利。

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。

供应商需定期且认真地做好回访工作。对于在食材方面所存在的质量问题，或是收到相关的反馈意见，应当在24小时之内采取有限的措施进行解决，并及时给予相应的反馈。以此保障食材供应的质量，确保整个供应流程顺畅、高效。

采购人有权对不符合质量要求的货物退货或要求换货，采购人要求换货或补货的，应由供应商重新供货直至合格，相关供货再行验收及给采购方造成的损失等费用由供应商承担。连续两次货物验收不合格，采购人可终止合同，另选其他供应商。由此带来的一切损失由供应商承担。

（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.供应商以折扣系数进行报价（如打8.5折，即投标折扣系数为0.85），供货价格以各有效供应商报价相对于[“北园春集团网上（http://www.beiyuanchun.com）”网上公布的价格为当期市场基准价取数来源，](http://cddrc.chengdu.gov.cn/)如因上述网站信息发布的时效等因素导致该基准价明显高于供货当日实际市场价，采购人有权与中标供应商协商对基准价进行下调。若出现上述网站都没有列出报价的产品品目，则由采购人在海鸿国际市场、九鼎农贸市场等大中型商超、市场的询价采集物资价格的平均价作为送货单价，月底结账时按规定的结算费率统一结算。供应商以此为基准价提出其供货折扣系数，按折扣系数高低确定价格得分，本次采购不接受高于基准价的报价。结算价=基准价×中标折扣系数，价格四舍五入，保留小数点后2位数。

2.供应商所报的食材折扣率的价格，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。

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

按月支付，每月采购方组成询价小组，对《收货单》的价格进行核实，并严格审核采购品类、数量及金额。供应商需依照采购方核实后的本月采购总金额，开具发票并交至采购方，采购方财务人员审核无误后，履行审批手续以结算货款。自收到发票后在10个工作日内付清。

（三）监督和评价

1.日常监管：由食堂管理领导小组组织人员定期或不定期开展检查和监督，听取培训学员及教职工的用餐意见。

2.采购人每天对供应商的到货时间、到货及时性、应到品种、实际到货品种、退货情况、产品退货率等进行记录，每月进行综合考评，对中标供应商的不诚信行为予以警告、严重警告、罚款等处罚。供应商应遵守《食品安全抽样检验管理办法》配合市场监督管理部门对食品安全进行抽检、备份或检验，保证食材符合市场监督管理部门的质量要求。

3.奖惩考核:按月考核，月满意率指标做法：满意率每月测评一次（见附件1），通过测评表进行调查。满意率测评在80分及以上的，不扣款；满意率测评在70分-80分（含70分，不含80分）的，采购人扣除上月食材费用的1%，不足1000元的按1000元扣除；满意率测评在60分-70分（含60分，不含70分）的，采购人扣除上月食材费用的3%，不足3000元的按3000元扣除；月度满意率在60分以下的，采购人有权解除合同。

附件1

食堂服务满意率测评表

测评时间： 年 月 日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 测评事项 | 占比 | 评价结果(请在选择结果的括号内打“√”) |
| 退换效率 | 20% | 满意( ) | 基本满意( ) | 不满意( ) |
| 食材安全卫生度 | 20% | 满意( ) | 基本满意( ) | 不满意( ) |
| 食材新鲜度 | 50% | 满意( ) | 基本满意( ) | 不满意( ) |
| 配送效率 | 10% | 满意( ) | 基本满意( ) | 不满意( ) |

注：满意度计算方法：采取匿名、不定时、随机抽取的方法进行测评，评价结果为满意的得100分；基本满意的得70分；不满意的得0分；采取加权平均法得出最后得分。（上述测评方案为初步暂定，后续采购人可根据项目的实际情况对方案进行合理调整，中标供应商不得以任何理由拒绝）