国家税务总局北京市税务局第二稽查局2025-2026年度职工食堂食材政府采购项目采购需求

第二包：鲜冻禽畜肉类包

一、项目概述

（一）项目基本情况

2025—2026年度国家税务总局北京市税务局第二稽查局食堂食材采购项目预算280万元，分为主副食鲜蔬等其他类和鲜冻禽畜肉类2个分包。本次采购为鲜冻禽畜肉类包，采购预算为110万元，投标人根据本包预算金额进行投标填报费率，投标费率乘以预算金额不得超过预算。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。

（二）项目内容

本包采购国家税务总局北京市税务局第二稽查局食堂所需鲜冻禽畜肉类食材，含相应配送。

项目实施时间：自签订合同之日起1年。

项目交货地点：国家税务总局北京市税务局第二稽查局（北京市朝阳区裕民路12号院C3座）。

二、投标/响应要求

（一）供应商要求

1.必备资质：投标人具有《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。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.投标人具有以下资质的予以加分考虑：质量管理体系认证证书（ISO9001）、食品安全管理体系认证证书（ISO22000）、职业健康安全管理体系认证证书（ISO45001）。

3.有效案例为2022年1月1日以来（以合同签订日期为准），供应商独立承担的食材供应项目案例（必须包含本包采购的鲜冻禽畜肉类食材），予以加分考虑。

4.本项目不接受联合体投标，不得转包或分包。

5.本项目不专门面向中小企业采购。

（二）响应要求

1.投标人必须针对技术部分中的需求逐个或分块作出实质性响应，其响应与采购文件内容采用同样的顺序。对每个需求的响应必须遵循如下规则：

（1）重复该需求。

（2）用“是/否”响应来表明该需求是否被满足。

（3）简要描述投标文件如何满足该需求，如果该响应在投标文件其他部分有详述，可在该处简单应答，但必须给出确切的位置索引。

（4）解释投标文件与用户需求之间的偏差，用数量来表示的需求，必须用确切的数字、单位来响应。

（5）对采购文件（技术部分）的应答应至少包含采购文件技术部分中的全部内容。投标人应提供实质性确切响应，并有详细的文字描述和说明，任何仅采用“符合”“满足”或非确定性数值（如“>=”或“<=”）的响应均将被视为没有对采购文件的实质性响应，从而可能导致严重后果直至投标被拒绝。

（6）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。

（7）投标人认为对整个项目建设特别重要的建议，需单独说明（此项单列为可选性需求）。

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

投标人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、履约验收要求”。

**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

投标人应严格遵守《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，投标人应对此承担一切法律责任。

（二）拟需配送鲜冻禽畜肉食材一览表

| 序号 | 分类 | 品种名称 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪前尖 |
| 2 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪去皮前尖 |
| 3 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪后尖 |
| 4 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪去皮后尖 |
| 5 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪通脊 |
| 6 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪精肋排 |
| 7 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪35%带肉后腿骨（切段） |
| 8 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪鲜肉馅（3:7） |
| 9 | 猪肉、脏器及副产品 | 去皮前尖馅 |
| 10 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪精选五花 |
| 11 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪五花 |
| 12 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪五花（刮毛） |
| 13 | 猪肉、脏器及副产品 | 肉丁、丝、片 |
| 14 | 猪肉、脏器及副产品 | 调理肉丁、丝、片 |
| 15 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪五花（片、块) |
| 16 | 猪肉、脏器及副产品 | 去皮五花(片、丁） |
| 17 | 猪肉、脏器及副产品 | 肋排块 |
| 18 | 猪肉、脏器及副产品 | 排骨块 |
| 19 | 猪肉、脏器及副产品 | 腔骨块 |
| 20 | 猪肉、脏器及副产品 | 前排块 |
| 21 | 猪脏器及副产品 | 猪肥肠 |
| 22 | 猪脏器及副产品 | 猪肝 |
| 23 | 猪脏器及副产品 | 猪肚 |
| 24 | 猪脏器及副产品 | 猪带跟耳朵 |
| 25 | 猪脏器及副产品 | 猪中前肘 |
| 26 | 猪脏器及副产品 | 猪大前肘 |
| 27 | 猪脏器及副产品 | 带筋猪蹄 |
| 28 | 猪脏器及副产品 | 带筋猪蹄块 |
| 29 | 牛肉及各部件 | 牛腱子 |
| 30 | 牛肉及各部件 | 肥牛 |
| 31 | 牛肉及各部件 | 牛腩 |
| 32 | 牛肉及各部件 | 上脑 |
| 33 | 牛肉及各部件 | 里脊 |
| 34 | 牛肉及各部件 | 牛肉馅 |
| 35 | 牛肉及各部件 | 外脊 |
| 36 | 牛肉及各部件 | 腹肉块 |
| 37 | 牛肉及各部件 | 去骨腹肉 |
| 38 | 牛肉及各部件 | 牛肋排块 |
| 39 | 牛肉及各部件 | 牛前部肉 |
| 40 | 牛肉及各部件 | 牛后腿肉 |
| 41 | 牛肉及各部件 | 小黄瓜条 |
| 42 | 牛肉及各部件 | 辣椒肉 |
| 43 | 牛肉及各部件 | 原切牛排 |
| 44 | 牛肉及各部件 | 原切牛肉片 |
| 45 | 羊肉及各部件 | 羊肉卷 |
| 46 | 羊肉及各部件 | 羊脊骨 |
| 47 | 牛羊肉及各部件 | 羊杂 |
| 48 | 禽肉及各部件 | 鸡肉(丝/片/丁) |
| 49 | 禽肉及各部件 | 鸡胗 |
| 50 | 禽肉及各部件 | 鸡大胸 |
| 51 | 禽肉及各部件 | 鸡翅中 |
| 52 | 禽肉及各部件 | 鸡翅根 |
| 53 | 禽肉及各部件 | 琵琶腿 |
| 54 | 禽肉及各部件 | 鸡腿块 |
| 55 | 禽肉及各部件 | 鸭腿（块） |
| 56 | 肉制品/半成品 | 培根 |
| 57 | 肉制品/半成品 | 小酥肉 |
| 58 | 肉制品/半成品 | 红肠 |
| 59 | 肉制品/半成品 | 大香肠 |
| 60 | 肉制品/半成品 | 熏肠 |
| 61 | 肉制品/半成品 | 肉蒜肠 |
| 62 | 肉制品/半成品 | 三文治肉灌肠 |
| 63 | 肉制品/半成品 | 香肚 |
| 64 | 肉制品/半成品 | 纯肉火腿 |
| 65 | 肉制品/半成品 | 无糖无淀粉火腿 |
| 66 | 肉制品/半成品 | 京味香肠 |
| 67 | 肉制品/半成品 | 脱脂猪蹄 |
| 68 | 肉制品/半成品 | 梅花肉 |
| 69 | 肉制品/半成品 | 烤肠 |
| 70 | 肉制品/半成品 | 地道肠 |
| 71 | 肉制品/半成品 | 烤鸡架 |
| 72 | 肉制品/半成品 | 骨肉相连 |
| 73 | 肉制品/半成品 | 锅包肉 |
| 74 | 肉制品/半成品 | 烤腿排 |
| 75 | 肉制品/半成品 | 黄金鸡柳 |
| 76 | 肉制品/半成品 | 鸡肉丸 |
| 77 | 肉制品/半成品 | 鸡肉圈 |
| 78 | 肉制品/半成品 | 炸鸡块 |

备注：本表仅列举国家税务总局北京市税务局第二稽查局食堂常用鲜冻禽畜肉，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

| 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。 | ★ | 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，必要时应按采购人要求提供生产厂家的卫生许可证。 | ★ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 4 | （4）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。 | ★ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 5 | （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。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 6 | 通用质量要求 | （1）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。 |
| 7 | （2）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。 |
| 8 | 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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 9 | 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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 10 | 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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 11 | 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、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。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。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。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。猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 12 | 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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 13 | 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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 14 | 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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 15 | 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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 16 | 冻畜肉质量要求 | 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。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。气味：化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。包装：按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 17 | 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（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。 |
| 18 | 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。鸡脖：品质新鲜，去颈部皮，无羽毛、无血污。鸡头：品质新鲜，外形完整，无伤斑、无溃烂、无血污。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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 19 | 禽肉(冻) | 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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 20 | 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。 |
| 21 | 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 | 投标人自有或租赁冷库，面积不小于300平米。能够满足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。 |
| 23 | 物流设施要求 | 投标人自有或租赁配送中心，面积不小于500平米。能够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 | 配送车辆要求 | 投标人应自有或固定租赁2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 | 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 |
| 26 | 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 |
| 27 | 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 |
| 28 | 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 |
| 29 | 采购能力要求 | 2024年 1月1日以来具有鲜冻禽畜肉类食材（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投标人名称。 |
| 30 | 简易加工能力要求 | 能够完成本合同采购鲜冻禽畜肉的简易加工，如切丝、丁、块、片等。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 31 | 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、冷冻家禽、鲜猪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，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 32 | 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，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 33 | 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。 |
| 34 | 一般配送要求 | 采购人按期（日/周）向投标人发布采购内容，投标人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，在次日上午6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。 |
| 35 | 应急配送要求 | 投标人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。 |
| 36 | 质量安全把能力控要求 | 质量检验场所要求 | 投标人具有自有、租赁或固定合作质检实验室，能够用于检测鲜冻禽畜肉等相关货物。 | △ | 是，提供自有证明或租赁、合作合同等证明材料复印件。 |
| 37 | 质量检验能力 | （1）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、酸度调节剂等。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 38 | （2）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。 |
| 39 | （3）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。 |
| 40 | （4）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。 |
| 41 | （5）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、甲硝锉、恩诺沙星和环丙沙星、氯毒素、AOZ、SEM、无氯芬酸钠）残留。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |

（四）供应方案要求

投标人应提交科学合理的供应方案。方案应包含服务团队管理措施、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.投标人应提供质量安全把控方案。方案内容应详细描述供应货物质量把控措施、检验检疫关键环节把控、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.投标人供应以下食品的，采购人全部退货，投标人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。

（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.凡投标人所供应货物应为原箱包装，拆包或重组包装的应提前向采购人说明，定量包装批量误差不应超过实际标示的5%。

四、服务团队要求

1.投标人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，承诺项目执行期间人员变动不超过20%。

★2.投投标人服务团队须配有以下人员，出具加盖投标人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缴纳社保证明材料；投标人承诺为本项目提供服务的所有团队人员无犯罪记录；除会计外，其他服务团队人员必须提供从业人员健康证明复印件加盖投标人公章。

符合以下工作经验要求的应出具工作简历，予以加分考虑。

（1）经理1人，具有5年及以上食材供应项目管理工作经验。

（2）供应业务员2人，具有3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3年及以上食品安全管理工作经验。

（4）采购员2人，具有3年及以上食材采购工作经验。

（5）会计1人，具有初级及以上会计职称，5年及以上会计工作经验。

（6）配送司机2名，具有3年及以上相关工作经验。

以上人员在服务过程中应热情服务、遵规守法，具备良好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

投标人应提供在自然灾害、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、按时保障等措施，确保食材及时供应不间断。

（二）违约风险管控要求

1.投标人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）因投标人配送不及时导致采购人供餐延误并造成重大影响的。

（2）凡经相关部门认定，因投标人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，投标人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。

（3）除不可抗力及采购人原因外，因投标人配送不及时导致采购人供餐延时，但经投标人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。

（4）凡投标人向采购人提供产品发生质量问题影响食用，并拒绝退换的。

（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。

2.投标人有下列情形之一的，采购人有权解除合同，由投标人承担全部经济损失和相关责任：

（1）投标人以书面、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）投标人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）投标人未经采购人同意单方面提价的。

六、履约验收要求

（一）总体要求

1.验收人员：由采购人食堂相关管理人员验收，投标人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：国家税务总局北京市税务局第二稽查局（北京市朝阳区裕民路12号院C3座）。

（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。

（二）具体要求

1.验收场所的准备

应当在固定的场所进行验收，采购人定期清扫消毒，保持清洁，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，验收场所不准存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2.验收人员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。

3.验收流程

（1）投标人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，需向投标人提出退货和更换，决不允许不合格品流入。

要求投标人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。投标人以提供原件为主，不能留原件的提供复印件。

（4）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，投标人必须退货或更换。

4.退（补）货流程

对不符合采购要求的货物，由验收人员直接向投标人提出退（补）货申请，投标人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，检测费用由投标人承担。对数量不足或退货的，投标人必须1小时内补送订单品种。

5.包装带箱、筐的食材按照去除箱、筐后的重量计算。投标人需配合采购人库管人员进行倒筐称重，共同签字确认。

（三）货物验收方案

投标人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，投标人应提出有效解决办法和补救措施。

七、其他要求

（一）定价和结算依据

1.结算价格=费率×报价网站食材平均价格（或报价网站食材价格）×1.1（或1）。

依次参照北京创价市场价格信息网、北京新发地网站、北京京丰岳各庄农副批发市场中心网站为定价依据确定具体的“报价网站食材平均价格”，定价单位为500克，结算价格=费率×报价网站食材平均价格×1.1。价格时间基准以上月16日至最后一日平均价为基准计算本月1-15日价格，以本月1-15日平均价为基准计算本月16日至月底最后一日价格。

以上网站没有的货物，依次参照多点APP、京东APP、美团小象超市APP进行定价，定价单位为500克，网站零售商品有多个规格的，以最大规格的每500克价格为定价依据确定具体的“报价网站食材价格”，结算价格=费率×报价网站食材价格×1。价格时间基准为以上月最后一日价格为基准计算本月1-15日价格，以本月15日价格为基准计算本月16日至月底最后一日价格。

2.投标费率：投标人应在定价依据基础上，同时结合产品价格、运输、装卸、售后服务、搬运费、税金等情况，对采购项目进行投标费率报价，投标费率不大于1。

3.如遇某品目食材市场价格在一个价格周期内出现剧烈波动超5%以上的，中标供应商应主动向采购人提交申请，经双方友好协商，该食材的结算价格在该价格周期可做调整。

4.为便于投标人了解本包常用食材的平均价格信息，供投标参考，领取招标文件的供应商可以同时领取一份北京创价市场价格信息网中本包常用食材6月16日至30日的平均价格信息。

（二）付款安排

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。

2.付款方式

双方核对货款账目无误后，中标供应商于每月10日前向采购人提供付款材料。每次办理付款时，中标供应商应提供发票、付款申请（格式见合同）、付款明细、货物验收单据和合同约定的其他资料。

双方核对货款账目无误后60天内，满足合同约定支付条件的，采购人将资金支付到合同约定的中标供应商账户，双方另有争议除外。对账、开票、付款日遇节假日可顺延，采购人因遇不可抗力因素需延长付款时间需通过书面、电子邮件或其他双方约定的联络方式通知中标供应商。