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

第一包：主副食鲜蔬等其他类包

一、项目概述

（一）项目基本情况

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。本次采购为主副食鲜蔬等其他类包，采购预算为170万元，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

本包采购内容为国家税务总局北京市税务局第二稽查局食堂所需米面杂粮、蛋奶、鲜蔬及调味品等其他类食材，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主副食鲜蔬等类食材），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。

（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、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》《产品质量法》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）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 | 技术指标技术指标技术指标技术指标技术指标 | 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，格式自拟并加盖公章。 |
| 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，格式自拟并加盖公章。 |
| 3 | （3） 按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，投标人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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 4 | （4）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；水产品品质新鲜质量安全。 | ★ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 5 | （5）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。 |
| 6 | （6）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）。 | ★ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 7 | 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。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 8 | 鲜冻鱼质量要求 | 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，内脏清晰可辨、无腐烂。净膛鱼鳞片，内脏，鱼鳃去除干净，无残留物，眼球外突饱满透明，无异味。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 9 | 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，单个鸡蛋重量58～68g。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 10 | 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。 |
| 11 | 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. | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 12 | (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。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 13 | 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。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 14 | 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。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 15 | 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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 16 | 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。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 17 | (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。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 18 | 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。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 19 | 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℃。 | △ | 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 | 投标人自有或租赁库房，面积不小于300平米。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保两个办公区同时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件并加盖公章。 |
| 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。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保两个办公区同时送货。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件并加盖公章。 |
| 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，确保两个办公区同时送货。 | # | 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并加盖公章。 |
| 25 | 综合供应能力要求综合供应能力要求综合供应能力要求 | 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。 | # | 是，提供相应证明材料复印件并加盖公章。 |
| 26 | 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并加盖公章。 |
| 27 | 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并加盖公章。 |
| 28 | 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并加盖公章。 |
| 29 | 采购能力要求 | 2024年 1月1日以来具有主副食鲜蔬等其他食材类食材（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食材的简易加工，如鱼类宰杀去鳃去鳞去内脏、蔬菜洗净削皮等。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 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、生鲜蛋奶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，格式自拟并加盖公章。 |
| 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，格式自拟并加盖公章。 |
| 33 | 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，格式自拟并加盖公章。 |
| 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5点前配送至采购人指定验收地点。 | ★ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 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，格式自拟并加盖公章。 |
| 36 | 质量安全把控要求质量安全把控要求 | 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，能够用于检测本包采购的食材。 | △ | 是，提供自有证明或租赁、合作合同复印件并加盖公章。 |
| 37 | 质量检验能力质量检验能力 | （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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 38 | （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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 39 | （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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 40 | （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，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |

（三）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。

（四）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）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

（5）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。

（6）超过保质期限的。

（7）使用有色、有毒塑料制品、包装食材的。

（8）其他不符合《食品安全法》《产品质量法》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、质量管控等措施，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需求一致。

（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。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，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。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。

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.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。

6.部分蔬菜需进行简易处理，如去皮、摘叶、摘筋等，统一按0.85的出成率计算净菜价。

7.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相关人员进行倒筐称重，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过5%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内可做调整。

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）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。

（三）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。