

招 标 文 件
(技术部分)

项目名称：国家税务总局靖江市税务局 2026-2028 年度食堂食材采购及配送服务项目（包三：米面油、水果、调味品等其他综合类）
(二次)

项目编号：JS2026-DLGK-C0196-B00

采 购 人：国家税务总局靖江市税务局

招标代理机构：苏世建设管理集团有限公司

国家税务总局靖江市税务局

2026年 7 月

第六章 项目采购需求

一、项目名称：国家税务总局靖江市税务局 2026-2028 年度食堂食材采购及配送服务项目（包三：米面油、水果、调味品等其他综合类）（二次）。

二、项目基本情况：国家税务总局靖江市税务局 2026-2028 年度食堂食材采购及配送服务项目（包三：米面油、水果、调味品等其他综合类）（二次），采购预算 312 万元。

包三：国家税务总局靖江市税务局 2026-2028 年度食堂食材采购及配送服务项目（米面油、水果、调味品其他综合类）（二次）采购需求

一、项目内容

包三采购国家税务总局靖江市税务局 2026-2028 年度食堂所需其他综合类食材，主要包括米面油、调味品、点心熟食、奶制品、水果等，含相应配送。本包为国家税务总局靖江市税务局 2026-2028 年度食堂食材采购及配送服务项目（米面油、水果、调味品其他综合类）采购，采购预算为人民币 312 万元。供应商按照包优惠率进行投标报价，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。

项目实施时间：合同签订生效之日起 2 年。

项目交货地点：国家税务总局靖江市税务局城区 3 所食堂（机关食堂、靖城税务分局食堂、第一税务分局食堂），乡镇 4 所食堂（西来税务分局食堂、东兴税务分局食堂、季市税务分局食堂、马桥税务分局食堂）。

具体配送地址如下：

食堂名称	服务地址	交货时间
靖江市税务局机关食堂	靖江市人民中路 119 号	包三交货时间为上午 7：00 前
靖城税务分局食堂	靖江市江平路 127 号	
第一税务分局食堂	靖江市新洲路 52 号（体育中心游泳馆旁）	
西来税务分局食堂	靖江市江平路 40 号	交货时间为上午 9：00 前
东兴税务分局食堂	靖江市东兴镇振兴西路 22 号	
季市税务分局食堂	靖江市季市镇季市西路 8 号	
马桥税务分局食堂	靖江市江平路 404 号	

二、项目概述

（一）食材质量安全要求

1. 食材质量要求

（1）食材总体质量要求

①所有食材均为非转基因，品牌优质，符合国家饮食卫生标准、国家相关法律法规的规定以及行业主管部门发布的规定、标准、规范，同时保证食品新鲜，成熟度适中，形态完整，规格统一，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。

②所有食材的来源清晰，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（如复印件应加盖公章）。

③配送食材送达时，食材剩余保质期限不低于其原保质期的 2/3（例如：食材保质期限为 10 天以内的，送达时间不能超过生产日期 3 天；食材保质期为 6 个月以内的，送达时间不能超过生产日期 2 个月，其他同理以此类推）。

④实际验收情况包括但不限于以上标准，招标文件未明示的验收标准参照相关国家标准、行业标准或行业惯例。

（2）水果质量要求

果面干净，无虫、无杂质，化学药物不超标，无明显泥土，码放整齐，无破损，芯部不腐烂，口感新鲜、甘甜，无明显酸涩，水分充足。大小符合订单要求并基本统一，不过熟或欠熟，包装完好。几种主要类别水果质量标准如下：

①柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等)：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整，有色泽，无疤痕，不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。

②苹果类(蛇果、青苹果、红富士等)：结实，甜而多汁，有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱。

③梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等)：结实，甜而多汁，个体均匀，不变色，干皱，无压伤。

④浆果类(葡萄、柿子、香蕉、火龙果等)：果实结实饱满，大小均匀，无压伤。火龙果表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，有黑色种子，口味淡甜。香蕉果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。

⑤瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等)：果形完整，结实，无开裂、压伤。

⑥核果类(桃等)：形状规整，颜色鲜艳且均匀。桃子表面无斑点，桃香浓郁。

（3）干果副食品

红枣、核桃、桂圆、葡萄干、熟花生、枸杞等干果以及红肠、火腿、方便食品等副食品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。

（4）大米质量标准

符合 GB/T 1354 中关于一级米的标准，加工精度为精碾，小碎米含量 $\leq 1.0\%$ ，不完善粒 $\leq 3.0\%$ ，带壳稗粒 ≤ 3 粒/公斤，带谷粒 ≤ 4 粒/公斤。

（5）面粉（含面粉配料）质量标准

通用面粉达 GB/T 1355 国家标准。

高筋、低筋面粉达 GB/T 8607 国家标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味。

（6）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，具有粮食清香，无异味。

（7）食用油质量标准

包括但不限于菜籽油、葵花籽油、大豆油、花生油等，标签标识需符合 GB2716、GB/T 10464、GB/T 1535 和 GB/T 1534；应为非转基因产品；具有产品合格证，有 QS 标志，标明品名、厂名、生产日期、保质期、质量等级及加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产）；正常植物油色泽、透明度、气味，无焦臭、酸败及其他异味；剩余保存期不少于保质期的三分之二。

（8）干调类质量要求

调味品类（如酱油、醋、料酒、面酱、盐、糖、味精等）应选用优质名品，包装应完整无破损，标志清楚完整。色味纯正，无杂质霉变，无虫蛀。酱油、醋、料酒等浆液色泽正常，无异常浑浊及絮状物；盐、糖、味精等干爽无杂质，颜色纯正，颗粒均匀。

干货制品（如木耳、香菇、银耳、紫菜、虾皮、海带等）表面干爽，无受潮现象，无异味，整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质、无霉点。

（9）乳制品质量标准

选取优质品牌，包装完好，日期新鲜，酸奶必须符合 GB19302 标准，并拥有“SC”食品质量安全认证，送达时不超过有效期的 20%；鲜奶类（巴氏奶）必须符合 GB19645、GB25190 标准，并拥有“SC”食品质量安全认证，鲜奶配送日期保证在上市当天。

（10）其他食材质量标准

未详细列明的其他食材须符合国家食品安全卫生相关质量标准。

（11）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，应在验收时提供 SC 认证的相关证明资料。

2. 食品安全把控方案要求

供应商应按照前述食材质量要求提供食品安全把控方案。方案内容详细描述供应食材质量把控措施、食材来源追溯的方法和渠道、食材检验检疫的方法和措施、针对不符合采购人要求食材的应对处置方案等内容，确保提供食材安全可靠。

（二）食材供应要求

供应商应提交科学合理的供应方案。方案应包含采购团队管理措施、内部采购管理措施、储存分拣管理措施、科学合理运输措施、配送时效、食材验收及服务团队保障措施。

1. 供货范围及确认

针对水果方便食品、干调、乳制品等食材，供应商应向采购人提供各类可供应食材的品牌规格清单，由采购人选择。

供应指定网站（靖江市人民政府官网（www.jingjiang.gov.cn/xwzx/gggs/qt/index.html）公告公示“城市居民食品零售价格检测表”）公布范围之外的食材品种（供应商应当提供相关产品检测报告、合格证、销售记录及价格），应经采购人查验确认后方可进行供货。

2. 采购及溯源能力要求

供应商所供食材均需来源清晰、供应链明确且可追溯至源头。供应商对包内主要食材应提供品牌名称，同时具备完善的内部采购管理措施及成熟稳固的采购渠道，保证货源安全足量，供应及时。

3. 储存分拣加工管理要求

供应商应具有一定的仓储加工能力，对自产、购入食材认真检查，严格根据《餐饮服务食品安全操作规范》进行分类、分拣等操作，按照要求贮存食品，科学管理库存，确保食材的质量和安

4. 运输管理要求

供应商整个运输过程应采用符合食品安全卫生有关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链车进行运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

供应商运输工具进入采购人食材收货地点，应当服从采购人的统一管理，污染收货区域应及时清理，因不当操作导致人员、设施损伤，由供应商承担赔偿责任。

5. 配送时效要求

供应商应指定专人、明确有效方式接受采购人的订单。采购人原则上按天向供应商发布采购订单内容，供应商应在核对确认采购内容无误后，按采购人时间要求配送至指定验收地点。采购人有权要求临时补货，供应商应当在收到采购人的临时补货需求后 1 个小时内完成配送。供应商接受订单渠道应全天候备勤。

采购人原则上按天向供应商发布采购订单内容，供应商应在核对确认采购内容无误后，按采购人时间要求配送至指定验收地点，国家税务总局靖江市税务局城区 3 所食堂（机关食堂、靖城税务分局食堂、第一税务分局食堂），乡镇 4 所食堂（西来税务分局食堂、东兴税务分局食堂、季市税务分局食堂、马桥税务分局食堂）。

6. 现场加工能力要求

★对采购人提出的在收货现场进行食材简易加工的要求，供应商应具备相应的能力。如特定品种水果洗净削皮等，并详细表述服务方案及服务内容（应提供承诺函，格式自拟，加盖公章）。

7. 食材验收要求

（1）原则上采取当场验收方式，供应商应在验收时提供与送货内容一致的送货单，并提供相应食材质量检测报告，应配合验收人员进行倒筐去皮称重，对采购货物的品种、质量、数量进行检查验收，共同签字确认。

（2）对包括但不限于以下情形的食材，采购人有权拒收或退货；采购人要求及时补货的，供应商应在 1 小时内完成食材补送（补货食材送达之前，不合格食材样品暂存采购人处）：

- ①质量不合格的；
- ②不符合订单要求的种类与规格的；
- ③原包装受损的；
- ④使用有毒塑料制品包装的。

8. 服务团队要求

★供应商针对本项目的服务团队人员均必须持有有效期之内的健康证（证书复印件加盖公章）。

供应商应有健全的内部管理体系，包括但不限于服务管理制度、人员资质要求、岗位工作标准、操作规程、档案管理制度等，保证运营服务质量。

9. 售后服务要求

供应商应围绕食材验收入库后的调换、质量问题争议处理等提供科学合理、可行性较强的售后服务方案，指定专人负责项目售后服务事宜。

（三）定价与结算要求

供应商需提供切实可行的报价与结算保障方案，包括对所供食材指定渠道的价格信息进行搜索、比较及数据加工处理的具体方法措施。

1. 食材定价要求

实际供货执行价=基准价×（1-优惠率）。

实际供货执行价每半月报价一次，采购人于每月下旬确定次月两次报价日，供应商以报价日网站公布的具体食材价格作为基准价，根据中标优惠率计算食材的实际供货执行价，在两日内报采购人，由采购人进行审核。如发现供应商所供食品的价格资料造假，采购人有权立即终止本合同。

指定网站是指靖江市人民政府官网（www.jingjiang.gov.cn/xwzx/gggs/qt/index.html）公告公示“城市居民食品零售价格检测表”内平均价格（优先采用农贸市场价格，大型超市次之），未公布报价的食材品目，由采购人与供应商依次按照以下渠道商定实际供货执行价，最终实际供货执行价不得高于以下渠道公布价格：A、电商平台（如天猫超市、京东自营店、品牌旗舰店等）；B、参照周边农

贸市场（如渔婆农贸市场、江阳农贸市场、时代农贸市场等）及大型超市（如大润发、鑫宏发、吉麦隆等）食材价格为基础共同商定实际供货执行价。

供应商需认真阅读食材报价规则相关条款，关注指定网站价格信息，以指定网站的平均零售价为基准，慎重确定优惠率，不得因所配送食材品质较高（如食材产地、品牌、品级等）为理由改以参照食材最高价、自行询价等方式抬高价格。

2. 货款结算要求

食材费用按月结算，供应商按照原始验收单据与采购人核对上月的货款，每月 10 日前完成对账，供应商应提供发票、食材明细单、合同关键页复印件和合同约定的其他资料进行结算。采购人在收到发票等合同约定付款申请资料后，10 个工作日内进行核实办理货款结算手续。对账、开票、付款日遇节假日可顺延。

（四）应急保障要求

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、按时保障等措施，确保食材及时供应不间断。

（五）保密要求

供应商未经采购人许可，禁止将双方在洽谈、协商、合作或履行合同过程中从采购人获取的采购人或其关联单位的信息，以任何形式对外披露、公布或泄露。因此造成采购人损失的，供应商承担由此产生的一切损失和法律责任。

（六）违约风险管控

1. 供应商有以下情况的，采购人为保障供应可以进行小额紧急采购：

（1）所需食材在指定网站未公布价格且就结算价与供应商协商无果的；

（2）所需食材在指定网站已公布价格，但供应商通过指定报价渠道明确表示不能按要求响应或 1 天内未响应的；

（3）供应商虽及时响应采购人订单，但所需食材未按时送达的；

（4）供应商供应食材不合格的。

2. 有下列情形之一的，采购人有权要求供应商应承担违约金：

（1）供应商配送食材品相和质量不符合要求但补货合格的，采购人可要求供应商承担退货食材同等结算金额的违约金。属于同批食材中掺杂次品的，则以该批食材的总价为基数计算违约金；

（2）供应商配送食材品相和质量不符合要求且补货不合格的，采购人可要求供应商承担退货食材结算两倍金额的违约金。属于同批食材中掺杂次品的，则以该批食材的总价为基数计算违约金；

（3）供应商配送不及时导致采购人供餐延误的，采购人可要求供应商承担退货食材结算三倍金额的违约金；

（4）供应商配送的食材报价高于约定结算价格的，采购人可以要求供应商承担该食材相应结算金额三倍的违约金。

3. 有下列情形之一的，采购人有权解除合同，同时有权要求供应商承担剩余不再执行的合同期间对应合同金额（总中标价款减除已执行金额的剩余部分）10%的违约金，按此方法计算的违约金超过 10 万元的按照 10 万元执行：

- （1）供应商通过指定报价渠道明确表示对全部或部分食材不再供货的；
- （2）供应商虽未通知采购人不再供货，但对采购人发出的一份或多份订单在 24 小时内未响应的；
- （3）供应商配送不及时导致无法供餐或延误供餐三次以上的；
- （4）因供应商提供的食材原因，造成卫生安全事故的；
- （5）供应商不再符合准入条件的。

注：1. 上述要求加★项投标人须按要求提供承诺或证明材料，未提供作无效投标处理。

2. 上述需求中食材所涉及标准如有调整或更新，按照最新标准执行。

3. 食品留样：由供应方提供专用包装盒，对于使用方食堂每天的菜品经烹饪后，留样保存。保存满 48 小时；若此期间有食品安全等方面的问题，则由相关部门追溯相关食品安全方面的责任。