

项目采购需求

一、项目概况

包号	产品或货物名称	每包最高限价	采购标的对应的中小企业划分标准所属行业
3	奶类食材	36.7万元/年	工业
5	水产品类食材	78万元/年	工业
6	副食品类食材	34.8万元/年	工业

二、技术要求

(一) 原料的供货标准:

1. 相关食材必须具有动物检验检疫合格证明或“qs”食品质量认证标志。

2. 所有原料要保证在保质期内,且不得是临近保质期产品。(注:以下为临近保质期产品:食品保质期为一年以上的,期满之日前45天;保质期为半年以上不足一年的,期满之日前20天;保质期90天以上不足半年的,期满之日前15天;保质期30天以上不足90天的,期满之日前10天;保质期16天以上不足30天的,期满之日前5天;保质期少于15天的,期满之日前3天。)不变质、不变味、无杂质、无毒无害,符合国家食品卫生有关规定。

3. 投标人具有生产加工或供货能力的生产商或经销商,保证货物的合法来源,并按采购人的要求,在规定时间内送货到采购人指定地点;

4. 投标人保证货物的质量及安全,所供货物应定期出具检测报告。

5. 投标人提供的产品应符合国家制定的有关食品添加剂相关标准和规定,不超量使用、滥用食品添加剂。

(二) 原料的质量标准:

第3包:奶类食材

原材料分类	品名	质量标准
奶制品	牛奶	符合国家 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》, GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, 卫生部2011年第10号公告《三聚氰胺在食品中的限量值》, GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》
	酸奶	符合国家 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》, GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, 卫生部2011年

		第10号公告 《三聚氰胺在食品中的限量值》, GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》
--	--	---

第5包：水产品类食材

原材料分类	品名	质量标准
鱼		鲜鱼眼睛凸起,澄清有光泽。
		鲜鱼鳃紧闭,鳃片呈鲜红色,无黏液和污物。
		新鲜的鳞片整齐,排列紧密,有黏液和光泽,轮层明显。
活虾		外表:新鲜的虾头尾完整,有一定的弯曲度、虾身较挺;
		色泽:新鲜的虾皮壳发亮,呈青白色;
		肉质:新鲜虾肉质坚实、细嫩。
冰冻虾		应选择体型完整,外壳透明光亮,体表呈青白色或青绿色,头节与躯体紧连,肉体硬实而有韧性,须足无损蹠足卷体,体表无污秽黏附,无异常气味。
虾仁		冻虾仁的外包装完整、清洁,虾仁肉质清洁、完整,呈淡青色或乳白色。
贝类		壳要无破损和病灶;外壳光洁亮泽;肌肉紧密有弹性。

第6包：副食品类食材

原材料分类	品名	质量标准
豆制品	豆腐	新鲜有弹性、带有豆香味。
	豆腐皮	
干货	黑木耳	条形大而完整,耳瓣舒展少卷曲,内厚黑,富于光泽,体干不霉,无杂质和碎者。
	干香菇	属山珍类干料干爽、不霉烂、朵小柄短、大小均匀、无虫蛀、无杂质、保持相应的色泽。
	粉丝	粉条细长,白净,晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、无黑迹、无霉变、有粉丝特有的光泽。
	紫菜	紫菜叶宽大,散片状卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美。
	花椒	壳色红艳油润,果实开口而不含或少含籽粒,无枝干及杂质、不破碎污染。
	大料	色泽棕红,多大均匀,呈八角形,骨朵饱满干裂、香气浓郁,破碎和脱

		壳不超过10%。
禽蛋	鸡蛋	外观鉴别：新鲜的蛋外壳有层霜状粉末，壳表面比较粗糙，但有光泽；每斤7-9个；
		透视鉴别：新鲜蛋用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓完整清晰，无斑点；
		嗅觉鉴别：新鲜的蛋用鼻闻，清新、无异味；
		摇荡鉴别：将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。

以上为部分原材料明细，包括但不限于此，若提供的原材料未在明细中体现，按照分包大类折扣供货。

（三）定价方式

本项目采用固定折扣率报价方式，最高折扣率为 100%。

最终结算价格=参考价格*投标人所报折扣率。

参考价格：所有物品的价格均以青岛市城阳蔬菜水产品批发市场公布的中间参考价为参考依据，如当天青岛市城阳蔬菜水产品批发市场公布价格未出现该产品价格，可参考青岛市内其他市场出具的价格。

（四）供货形式：

通过自主询价、价格比对、质量比较等形式建立良好的质量和价格体系，确保价格的真实性和统一性，投标人应于供货当日早上 7 点前，按采购人食材需求，送货到指定地点。

1. 价格比对及结算依据。

日供类：按照分类直接对食堂供货。采取基准价格制度，投标人在基准供货价格（所有物品的价格均以当天青岛市城阳蔬菜水产品批发市场公布的中间参考价为参考依据，如当天青岛市城阳蔬菜水产品批发市场公布价格未出现该产品价格，可参考青岛市内其他市场出具的价格）的基础上，按照投标承诺比例下降后的价格作为结算依据。食堂负责货物验收，考核原料的数量和质量。

非日供类：由已经确定的投标人，负责对食堂供货。采取基准价格制度，投标人在基准供货价格（所有物品的价格均以当天青岛市城阳蔬菜水产品批发市场公布的中间参考价为参考依据，如当天青岛市城阳蔬菜水产品批发市场公布价格未出现该产品价格，可参考青岛市内其他市场出具的价格）的基础上，按照投标承诺比例下降后的价格作为结算依据。食堂负责货物验收，考核原料的数量和质量。

2. 由于天气、市场等因素造成的原材料价格的突然变动，可以根据实际情况对已经确定的基准价格进行调整。

3. 投标人要确保原材料运输过程中的密闭性，避免原材料污染。

4. 投标人未能按期按质按量送货或者所送货物不符合合同规定的，采购人有权拒收。未能按期按量送达，或因质量问题被拒收，影响食堂正常工作的，应追究投标人责任，采购人有权停止继续合作，解除合同。因货物质量造成食品安全事故的，追究投标人的相关法律责任。

5. 投标人不得部分或全部转让其应履行的合同义务，如有发现，可终止其供货资格。

(五) 日常监督

1. 采购人定期组织对食堂原材料采购流程及价格质量进行抽查和监管。

2. 采购人定期对原材料采购进行抽查监督，从供货质量、价格、服务等方面进行量化考评。对于价格畸高、质量较差，或者认定食材不符合要求的，责令退回更换，或者责任整改，由此导致的相关责任由中标方承担。

3. 采购人发现中标方提供的原材料不符合质量要求，有权依法依规作出处罚决定。中标单位应严格遵守合同约定，保质保量做好食材采购工作，如出现质量问题或违反合同约定的，由采购人限期整改或者处罚；拒不改正或处罚两次以上的，采购人有权提前解除合同。

★(六) 食堂原材料质量安全责任承诺书（内容格式附后）

食堂原材料质量安全责任承诺书

国家税务总局青岛市税务局：

我方作为国家税务总局青岛市税务局 2025 年度食堂原材料采购项目的（_____）类等食材原材料供应商，为杜绝各类食品安全事件，保障食品安全，明确食品安全责任，特向贵方做出以下承诺：

一、我方向国家税务总局青岛市税务局提供符合《食品安全法》等法律法规和行业规定的符合食品安全相关标准的合格原材料，并向贵方提供上述产品合格的证明文件。

二、我方保证按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及采购单位要求，提供每批次供货产品的质量检验、检疫报告和进货发票等有效票据。

三、我方保证提供的食堂原材料符合国家无公害标准，必须严格执行主管部门制定下发的食材安全监测规定及各种操作规程，每天对原材料进行农药（或其它有害物质）残留量快速检测，确保检测合格。

四、我方严格遵守《食品安全法》规定，绝不提供下列食品：

(一)用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

(二)致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；

(三)营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

(四)腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；

(五)病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

(六)未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

(七)被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

(八)超过保质期的食品；

(九)无标签的预包装食品；

(十)国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(十一)其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

五、若因我方提供的原材料本身存在质量问题，我方将无条件退换，并对因质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生和其他事故承担全部责任（包括但不限于食品安全责任、贵方客户的责任追究及贵方全部损失等），触犯刑法的，移交司法机关处理。

特此承诺！

投标供应商名称（公章）：

日期： 年 月 日

★三、商务要求

1. 合同履行期限：自合同约定之日起至 2026 年 5 月 5 日。

2. 供货地点：青岛市市南区延安三路 236 号、青岛市市南区香港西路 55 号汇融大厦 c 座、青岛市市南区德县路 4 号。

3. 付款方式：采购人每月 10 日前对上月供货情况进行核对，核对无误后，中标供应商应向采购人开具合法、有效的发票，采购人在收到合规发票后 10 个工作日内支付相应款项。如遇特殊情况，实际付款期限以双方协商结果为准。

注：上述要求以及标注中带“★”条款为实质性条款，其它参数为非实质性条款，投标人必须按照招标文件的要求做出实质性响应，否则投标无效。

