

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
1	调味品、粮食、食用油及副食品类食材	130 万元
2	肉类食材	87 万元
3	奶类食材	38 万元
4	蔬菜水果类食材	82 万元
5	水产品类食材	81 万元

二、技术要求

（一）原料的供货标准：

1. 蔬菜瓜果应保证新鲜，由正规商家供货，符合国家食品卫生标准。投标人应提供按照国家相关规定、相关检测标准出具的检验报告、合格证及国家规定的相关证件。

2. 肉类必须具有动物检验检疫合格证明，且表皮洁净，膘厚适中，色泽鲜亮，纹理清晰，肉质细腻，无异味，无毛，按压无水迹。

3. 水产品、鱼类应体表光滑，无病灶，鳞片完整，无浑浊粘液，鱼类肉质紧密，有弹性，呈白色或淡黄色，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，其他海鲜类产品要求新鲜无异味，肉质紧密。

4. 投标人销售给采购人的禽蛋应新鲜，大小均匀，无异味，色泽光滑，无破损。投标人销售给采购人的产品应由正规厂家供货，产地、厂址、保质期等标识明确，符合国家食品卫生标准。投标人应提供按照国家相关规定、相关检测标准出具的检验报告、合格证及国家规定的相关证件。

5. 粮油、副食品、调料、奶制品等产品应由正规厂家供货，产地、厂址、保质期等标识明确，符合国家食品卫生标准。应提供按照国家相关规定、相关检测标准出具的检验报告、合格证及国家规定的相关证件。同时，所有产品必须在保质期内，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。）

6. 包装标准：货物包装符合食品种类、规格等要求。如配送货物的卫生、质量及包装不符合《中华人民共和国食品安全法》的要求，采购人将予以拒收。

(二) 原料的质量标准:

第 1 包: 调味品、粮食、食用油及副食品类食材

原料分类	品名	质量标准
大米		米粒形均匀、整齐、重量大没有碎米和爆腰米; 有腹白、硬度高; 有清香味和光泽, 无米糠和其它杂质、无虫草害、无异味、无霉味, 滑爽、干燥;
		卫生指标符合 GB2715-2016 相关规定; 外包装完好、清洁、卫生。标明厂名、品名、重量、生产日期、保质期或保存期、质量等级、食品生产许可证证号、产品标准号、产品合格证等内容; 应符合 GB/T17109-2008 的相关规定; 标签要求符合 GB7718-2011 的相关规定。
面粉		食品安全指标应符合 GB2715-2016 相关规定, 面粉中不得添加非食用物质, 包括过氧化苯甲酰、溴酸钾等。具有固有的色泽和香味, 无异味或霉味, 无虫蛀结块挂丝或杂质异物。小麦粉采购等级为特制一等, 符合国家标准 GB/T1355-2021。包装要求: 外包装完好、清洁、卫生。标明厂名、品名、重量、生产日期、保质期或保存期、质量等级、SC 许可证号、产品标准号、产品合格证等内容。标签要求: 符合 GB7718-2011。质保期: 应符合 GB/T1355-2021 的规定。
玉米面		
淀粉		
花生油、大豆油等		卫生标准应当符合 GB2716-2018 规定。酸价: ≤ 4 ; 过氧化值 (meq/kg): ≤ 20 。质保期: 自收到产品之日起, 产品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。
调味品	盐	标明产品品牌, 必须符合调味品的国家现行标准, 注明产品不同容量及包装的报价, 提供产品检验检疫合格证。
	味精	
	酱油	
	食醋	
	咖啡	
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。

第2包:肉类食材

原材料分类	品名	质量标准	
冷鲜肉	带皮猪肉	猪皮干净无猪毛,猪肉肥瘦均匀,颜色要鲜艳。	符合 GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》要求
	精肉	肉质紧密无淋巴瘤,色泽新鲜有弹性、无杂质、无异味。	
	肉馅	肉色好,无淤血、淋巴瘤。	
	净猪蹄	新鲜无毛、前蹄带筋、大小均匀。	
	羊肉	肉色泽新鲜有弹性、肉质紧密、无注水。	

	牛肉	肉色泽新鲜有弹性、肉质紧密、无注水。
	鸡上腿	单冰无毛、无淤血、每个100克左右。
	翅中	单冰无毛、无淤血、每斤8个左右，大小均匀。
	翅根	单冰无毛、无淤血、每斤8个左右，大小均匀。

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》，GB 2762-2022《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》，GB 2762-2022《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4包：蔬菜、水果类食材

原材料分类	品名	质量标准
蔬菜类	大白菜	新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、坏叶不超过4片。
	白萝卜	表皮光洁，无黑心、无空心，小的不低于0.5斤，大的不超过3斤。
	尖椒	无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青，长度不短于10公分。
	大头菜	1.5斤以上，无黄叶、虫叶、结实无烂心。
	蒜苔	长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过1寸，没有冻伤(中间抽看，防冻烂)。
	红萝卜	直径2公分、长度1公寸，大而均匀、色泽鲜艳。
	豆角	新鲜、长度40公分左右，长而结实，折断为实心、无虫。
	花菜	直径1公寸，洁白而无黑点斑点。
	西兰花	表面蓓蕾平展，无开花、发黄现象，无异味臭味，外表如有变色则证明已变质。
	冬瓜	个小、结实、检查表皮无松软感。

	生姜	个大、金黄色、无芽、黑色则烂,白色则嫩。
	丝瓜	头尾粗细较均匀,皮嫩、有弹力。
	西芹	嫩绿色折断无筋,无烂心;进口西芹则棵大、杆长、节稀。
	土豆	大而圆滑、无泥土伤疤、无发芽、发绿。
	刺黄瓜	无腐烂、畸形、异味、机械伤,单体150—200克
	西红柿	红而不软,硬而不青,单体150—250克。
水果类	梨	果形端正,大小均匀,无畸形果,带果柄;果面新鲜洁净,无刺划伤,无压痕,无病虫害;重身结实,味道爽甜。
	苹果	具有本品种特有的外形,大小均匀,果面光滑有光泽,具有本品种应有的自然色泽;无斑点或极少果锈,不起皱,无裂口,无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑;果身重,硬朗;口感汁液饱满,无苦涩味,无木栓化组织。
	柑类	果实大近似球形,无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑,无霉烂,无机械伤,果面清新洁净,大小均匀,果实无萎蔫,色泽自然。
	桔类	果实小而扁,大小均匀,果面新鲜光洁无裂口,无机械伤,无病斑及腐烂现象,果蒂完整平齐,易剥落,桔络少。
	橙类	大小均匀,皮光滑并有光泽,手感重,无机械损伤。难剥离,果汁多,味可口,无萎蔫。
	柠檬	色泽浅黄,果实椭圆或圆形;大小均匀,顶端有乳头状突起,肉汁极酸并有浓香,无任何机械损伤。
	香蕉	果实丰满,果形端正,梳柄完整,不缺只口,单果均匀;色泽自然、光亮;皮色青黄,果面光滑,无病黑斑,无虫疤,无霉菌,无创伤;果肉稍硬;果皮可剥或易剥。
	葡萄类	具有本品种应具有的外形、色泽;果粒面完好,皮上无斑痕,果珠饱满,大小均匀;轻提果穗枝梗,微微抖动,果实不抖落或抖落极少。
	桃类	具有本品种应有的外形及色泽,大小均匀,果形端正,果面无不正常斑点,无裂口及其他机械损伤,无腐烂,无病虫害,无药害,无

		破皮。
瓜类	西瓜类	具有本品种应有的形状，大小均匀，成熟，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤。
	哈密瓜	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形。瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁。
	香瓜	外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。
	白兰瓜	外形端正，大小均匀，绿色全部消退，阳面呈白色，着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤。
其他	板栗	果粒个大、均匀、饱满，手捏时坚实不塌瘪，皮色呈红、褐等色，具有光泽。果面无虫蛀，无风干，无腐烂，无破损，无裂嘴。
	芒果	具有本品种应有的外形，大小均匀，外表光滑，有一定硬度，果实结实，无黑斑，无灰斑，无冻害。
	火龙果	果面火红有光泽，叶片青，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀。
	草莓	色泽鲜红、水灵，无烂斑，无病虫害及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。
	红枣	具有本品种应有的特征，大枣鲜红或深紫，小枣红中带黄，有光泽，果面清洁，无霉烂，无病虫，无破损，手捏手感紧实、不粘，无霉味，无酒味，无腐败味，无苦味。
	核桃	果实个大，壳薄，大小均匀，果壳色明洁净、光滑，果壳无虫孔，无病疤，无破损，无霉斑，果仁饱满，味香甜，无异味，无酸败味。
	菠萝	外形完整良好，新鲜洁净，无异常气味或滋味。果身坚实，无潮湿溢汁、溢胶；无霜害，无日烧，无腐烂，无药害及其它伤害。
	桂圆	果色棕黄，果粒均匀，果身较平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落，有韧性；无霉烂，无黑斑。

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,须足无损蹼足卷体,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。

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6点00分前,送货到食堂指定地点。

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，有权决定作出处罚的方式和处罚金额。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 2026 年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、生物毒素、重金属等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、食品添加剂、食品相关产品；

（三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

（四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

（五）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；

（六）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、食品添加剂；

（七）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

（八）未按规定进行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；

（九）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

（十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

（十一）无标签的预包装食品、食品添加剂；

（十二）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

（十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

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：本次食材配送政府采购项目合约期限为一年，期限为 2026 年 5 月 6

日至 2027 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。