

# 政府采购项目采购需求

采购单位：白水县消防救援大队

所属年度：2026年

编制单位：白水县消防救援大队

编制时间：2026年01月29日

## 一、项目总体情况

- (一) 项目名称： 原材料配送服务采购项目
- (二) 项目所属年度： 2026年
- (三) 项目所属分类： 服务
- (四) 预算金额（元）： 617,091.00元 ， 大写（人民币）： 陆拾壹万柒仟零玖拾壹元整
- (五) 项目概况：

本项目为白水县消防救援大队原材料配送服务采购项目，采购内容为白水县消防救援大队提供食堂原材料（米面油、肉禽蛋、奶制品、豆腐及豆制品、淀粉及淀粉制品、水果、蔬菜、水产、豆制品、调味品等）采购、运输及伴随服务。

- (六) 本项目是否有为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商： 否

## 二、项目需求调查情况

依据《政府采购需求管理办法》的规定，本项目不需要需求调查，具体情况如下：

- (一) 需求调查方式
- (二) 需求调查对象
- (三) 需求调查结果
  - 1.相关产业发展情况
  - 2.市场供给情况
  - 3.同类采购项目历史成交信息情况
  - 4.可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况
  - 5.其他相关情况

## 三、项目采购实施计划

- (一) 采购组织形式： 部门集中采购
- (二) 采购方式： 竞争性磋商
- (三) 本项目是否单位自行组织采购： 否
- (四) 采购包划分： 不分包采购
- (五) 执行政府采购促进中小企业发展的相关政策
  - 1. 专门面向中小企业采购

*注：监狱企业和残疾人福利单位视同小微企业。*
- (六) 是否采购环境标识产品： 否
- (七) 是否采购节能产品： 否
- (八) 项目的采购标的是否包含进口产品： 否
- (九) 采购标的是否属于政府购买服务： 否
- (十) 是否属于政务信息系统项目： 否
- (十一) 是否属于高校、科研院所的科研仪器设备采购： 否
- (十二) 是否属于一签多年项目： 否

## 四、项目需求及分包情况、采购标的

- (一) 分包名称： 原材料配送服务
- 1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策
  - 1) 专门面向中小企业采购
  - 2)面向的企业规模： 中小企业

3)预留形式： 设置专门采购包

4)预留比例： 100%

2、预算金额（元）： 617,091.00 ， 大写（人民币）： 陆拾壹万柒仟零玖拾壹元整

最高限价（元）： 617,091.00 ， 大写（人民币）： 陆拾壹万柒仟零玖拾壹元整

3、评审方法： 综合评分法

4、是否支持联合体投标： 否

5、是否允许合同分包选项： 否

6、拟采购标的的技术要求

1	采购品目	餐饮服务	标的名称	服务 白水县消防救援大队原材料配送服务采购项目
	数量	1.00	单位	项
	合计金额（元）	617,091.00	单价（元）	617,091.00
	是否采购节能产品	否	未采购节能产品原因	无
	是否采购环保产品	否	未采购环保产品原因	无
	是否采购进口产品	否	标的物所属行业	批发业

标的名称： 服务 白水县消防救援大队原材料配送服务采购项目

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p><b>1、服务内容：</b>            为保证渭南市白水县消防救援大队全体人员食堂用餐， 现需采购食堂原材料配送服务。            用餐人数： 工作日早餐50人左右， 午餐50人左右， 晚餐50人左右。 节假日35人左右。</p> <p><b>2、食材供应品类：</b></p> <p>（1） 主食类： 大米、小麦粉、杂粮、挂面等；</p> <p>（2） 食用油类： 花生油、大豆油、菜籽油、葵花油、玉米油等；</p> <p>（3） 调味品： 食盐、醋、酱油、料酒、其他调味料、香料等；</p> <p>（4） 肉禽蛋类： 猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鸡蛋、鸭蛋等（须符合检疫合格标准）；</p> <p>（5） 奶制品类： 灭菌乳、调制乳、发酵乳、巴氏灭菌乳等；</p> <p>（6） 果蔬类： 各类新鲜水果、叶菜、根茎菜、菌菇类等（确保无农药残留、新鲜无变质）；</p> <p>（7） 水产类： 淡水鱼、海水鱼、虾、蟹、贝类等（鲜活或冷冻合规产品）；</p> <p>（8） 豆制品及干货类： 豆腐、豆浆、腐竹、木耳、香菇、海带等；</p> <p>（9） 应急储备食材： 可长期储存的米油、罐头、速冻食品等（按大队需求配置）。</p> <p><b>3、供应标准：</b></p> <p>（1） 主食类</p> <p>①大米应符合GB/T 1354标准，馒头应符合GB/T 21118标准，小麦粉应符合GB/T 1355标准，挂面应符合GB/T 40636标准，杂粮类应符合相应国家标准且在保质期内。</p> <p>②产品包装应符合GB 7718标准，外包装上必须标明食品生产许可证编号、生产日期、保质期、执行标准、储存条件、生产厂家、产地等内容。</p>

1	<p>(2) 食用油类：符合<b>GB 2716</b>标准及不同种类食用油相关标准且在保质期内。产品包装应符合<b>GB 7718</b>标准，外包装上必须标明生产日期、保质期、执行标准、储存条件、生产厂家、产地等内容。</p> <p>(3) 调味品类：各类调味品符合国家相关标准。产品包装应符合<b>GB 7718</b>标准，瓶装或袋装。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。</p> <p>(4) 肉禽蛋类：符合《中华人民共和国食品安全法》和相应国家标准“<b>GB2707</b>食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品”，污染物限量符合“<b>GB2762</b>食品中污染物限量”最新标准，兽药残留应符合国家有关规定和公告。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。</p> <p>(5) 奶制品类：符合<b>GB25190</b>、<b>GB25191</b>、<b>GB19302</b>和<b>GB19645</b>的标准，在保质期内。产品包装应符合<b>GB 7718</b>标准。</p> <p>(6) 果蔬类：</p> <p>①当季各类水果：无虫、无杂质，须保证果面干净无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟。</p> <p>②叶菜、根茎：新鲜、色泽鲜亮、无腐烂、无干叶、捆把内部无杂乱夹塞，菜品粗细均匀，脆嫩不老，不抽苔。茎部不老化，个体均匀，未发芽、变色。</p> <p>③菌菇：外形饱满，不发霉、变黑。</p> <p>④农药残留符合<b>GB2763</b>标准，污染物限量符合<b>GB2762</b>标准。</p> <p>(7) 水产类：符合国家相关标准。</p> <p>(8) 豆制品类：符合<b>GB/T 22106</b>标准。须保证食材干净、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。</p> <p>(9) 其他品类应符合国家相关标准。</p> <p>注：以上品类标准有更新的或其他未明确的原材料采购标准，按国家最新的相关标准执行。</p>
2	<p>配送要求：</p> <p>(1) 按照采购人通知要求的时间、种类、数量、规格、质量进行供货配送至采购人食堂，严禁超量配送，不得出现缺斤少两情况，对于在配送过程中出现的损耗必须无条件更换。</p> <p>(2) 配送时应向采购人提供提供经双方确认的送货清单、生产厂家的《食品生产许可证》以及本批次米面油的质量检验报告复印件；肉品品质合格证明和检疫合格证明复印件；蛋类检疫合格证明复印件；果蔬类农残检测报告等相关证明材料。</p> <p>(3) 须用专用货车运输，食品（果蔬）专用箱（袋）包装，运输作业应防止污染，操作要轻拿轻放，不使食材受损伤，不得与有毒、有害物品同时装运，配送车辆定期清洗、消毒、保持洁净卫生。</p> <p>(4) 须由专人配送（有健康证），送货人员应严格执行采购人各项配送要求。</p> <p>(5) 特殊情况下，需要的小批量的急用食材，供应商应予以满足解决。</p>
3	<p>质量要求：</p> <p>(1) 配送食材的质量必须符合国家有关规范和相关政策，质量优良、渠道正当。</p> <p>(2) 在产品质保期内出现的质量问题由供应商负责解决并承担所有费用。</p> <p>(3) 凡因产品质量问题出现重大安全事故或严重的社会不良影响的，采购人有权停止合同履行并可以针对因质量问题造成的损失进行索赔。</p>

4	<p>存储要求：</p> <p>(1) 存储库房应位于交通便利、无闲杂人员流动的場所，場地平整，具有存储食材所需的设施设备，并保证有专人管理。</p> <p>(2) 食材存储場所符合要求，离墙离地不少于15cm，通风换气，不放杂物和私人物品。</p>
---	---

#### 7、供应商一般资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。
2	供应商应提供健全的财务会计制度的证明材料；	提供2024年度财务审计报告（至少包括资产负债表、利润表、现金流量表及财务报表附注，成立时间至提交响应文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或开标前3个月内其基本存款账户开户银行出具的资信证明及基本存款账户开户证明资料；供应商需在项目电子化交易系统中按要求上传相应证明文件并进行电子签章。
3	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。

#### 8、供应商特殊资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
1	主体资格证明	法人或者其他组织的营业执照等证明文件或者自然人身份证明；
2	社会保障资金缴纳证明	自2025年8月1日以来已缴存的至少一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，单据或证明上应有社保机构或代收机构的公章或业务专用章。依法不需要缴纳社会保障资金的投标人应提供相关证明文件；
3	税收缴纳证明	自2025年8月1日以来已缴存的至少一个月的纳税证明或完税证明，纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章或业务专用章。依法免税的投标人应提供相关文件证明；
4	信用查询	未被列入“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单，不得为“中国政府采购网”（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）政府采购严重违法失信行为记录名单；
5	法定代表人授权委托书	须提供法定代表人授权书(附法定代表人、被授权人身份证复印件)；法定代表人直接参加磋商的，须提供法定代表人身份证明文件；
6	无重大违法记录	参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录；
7	履行合同所必需的设备和专业技术能力	提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺函；
8	资质要求	须提供有效的《食品经营许可证》（许可项目包含预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售）或《仅销售预包装食品经营者备案表》。

9	本项目不接受 联合体磋商	提供非联合体声明。
---	-----------------	-----------

9、分包的评审条款

评审项 编号	一 级 评 审 项	二 级 评 审 项	详细要求	分 值	客 观 评 审 项
1	详 细 评 审	项 整 体 实 施 方 案	1、评审内容： 包含但不限于：①项目实施目标②备供货、配送的实施计划等方面进行评审。 2、评审标准： （1）方案内容完整、针对性强，可实施性强得8分； （2）整体实施方案每有下列任意一项瑕疵的扣0.8分，扣完为止；瑕疵是指 ①方案生搬硬套，与实际情况明显不符； ②存在与本项目明显无关的文字内容； ③内容不适用项目的实际情况； ④内容缺失不完善，可实施性较差； ⑤凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误； ⑥适用（引用）的规范及标准错误或已废止； ⑦地点区域错误，或项目名称错误； ⑧存在不可能实现的夸大情形； ⑨内容简略或简单复制本项目采购需求； ⑩其他不利于本项目实施的任意情形； 3、未提供整体实施方案不得分。	8. 0 0 0 0	否
2	详 细 评 审	配 送 方 案	1、评审内容： 包含但不限于：①人员配置②人员分工、职责③配备配送车辆④配送方案等方面进行评审。 2、评审标准： （1）配送方案内容完整、针对性强，可实施性强得12分； （2）配送方案每有下列任意一项瑕疵的扣1分，扣完为止；瑕疵是指 ①方案生搬硬套，与实际情况明显不符； ②存在与本项目明显无关的文字内容； ③内容不适用项目的实际情况； ④内容缺失不完善，可实施性较差； ⑤凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误； ⑥适用（引用）的规范及标准错误或已废止； ⑦地点区域错误，或项目名称错误； ⑧存在不可能实现的夸大情形； ⑨内容简略或简单复制本项目采购需求； ⑩其他不利于本项目实施的任意情形； 3、未提供配送方案不得分。	1 2. 0 0 0	否
3	详 细 评 审	储 存 方 案	1、评审内容： 包含但不限于：①保鲜仓库、存货仓库、冷藏仓库的安排②仓储设备、各种设施条件等方面进行评审。 2、评审标准： （1）储存方案内容完整、针对性强，可实施性强得10分； （2）储存方案每有下列任意一项瑕疵的扣1分，扣完为止；瑕疵是指 ①方案生搬硬套，与实际情况明显不符； ②存在与本项目明显无关的文字内容； ③内容不适用项目的实际情况； ④内容缺失不完善，可实施性较差； ⑤凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误； ⑥适用（引用）的规范及标准错误或已废止； ⑦地点区域错误，或项目名称错误； ⑧存在不可能实现的夸大情形； ⑨内容简略或简单复制本项目采购需求； ⑩其他不利于本项目实施的任意情形； 3、未提供储存方案不得分。	1 0. 0 0 0	否
4	详 细 评 审	质 量 保 障 方 案	1、评审内容： 包含但不限于：①货物来源②采购环节质量控制③储存、运输环节质量控制等内容进行评审。 2、评审标准： （1）质量保障方案内容完整、针对性强，可实施性强得12分； （2）质量保障方案每有下列任意一项瑕疵的扣1分，扣完为止；瑕疵是指 ①方案生搬硬套，与实际情况明显不符； ②存在与本项目明显无关的文字内容； ③内容不适用项目的实际情况； ④内容缺失不完善，可实施性较差； ⑤凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误； ⑥适用（引用）的规范及标准错误或已废止； ⑦地点区域错误，或项目名称错误； ⑧存在不可能实现的夸大情形； ⑨内容简略或简单复制本项目采购需求； ⑩其他不利于本项目实施的任意情形； 3、未提供质量保障方案不得分。	1 2. 0 0 0	否

5	详细评审	管理制度	1、评审内容：包含但不限于：①采购、仓储管理制度②配送管理制度③内部管理制度等方面进行评审。2、评审标准：（1）制度内容完整、针对性强，可实施性强得12分；（2）管理制度每有下列任意一项瑕疵的扣1分，扣完为止；瑕疵是指①方案生搬硬套，与实际情况明显不符；②存在与本项目明显无关的文字内容；③内容不适用项目的实际情况；④内容缺失不完善，可实施性较差；⑤凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误；⑥适用（引用）的规范及标准错误或已废止；⑦地点区域错误，或项目名称错误；⑧存在不可能实现的夸大情形；⑨内容简略或简单复制本项目采购需求；⑩其他不利于本项目实施的任意情形；3、未提供管理制度不得分。	1 2. 0 0 0 0	否
6	详细评审	食品安全保障	1、评审内容：包含但不限于：①食品安全目标②食品安全事故预防及处理等方面进行评审。2、评审标准：（1）食品安全保障内容完整、针对性强，可实施性强得10分；（2）食品安全保障每有下列任意一项瑕疵的扣1分，扣完为止；瑕疵是指①方案生搬硬套，与实际情况明显不符；②存在与本项目明显无关的文字内容；③内容不适用项目的实际情况；④内容缺失不完善，可实施性较差；⑤凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误；⑥适用（引用）的规范及标准错误或已废止；⑦地点区域错误，或项目名称错误；⑧存在不可能实现的夸大情形；⑨内容简略或简单复制本项目采购需求；⑩其他不利于本项目实施的任意情形；3、未提供食品安全保障不得分。	1 0. 0 0 0 0	否
7	详细评审	应急预案	1、评审内容：包含但不限于：①可能出现的突发事件②应急预案及处置方案等方面进行评审。2、评审标准：（1）应急预案内容完整、针对性强，可实施性强得10分；（2）进度保障每有下列任意一项瑕疵的扣1分，扣完为止；瑕疵是指①方案生搬硬套，与实际情况明显不符；②存在与本项目明显无关的文字内容；③内容不适用项目的实际情况；④内容缺失不完善，可实施性较差；⑤凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误；⑥适用（引用）的规范及标准错误或已废止；⑦地点区域错误，或项目名称错误；⑧存在不可能实现的夸大情形；⑨内容简略或简单复制本项目采购需求；⑩其他不利于本项目实施的任意情形；3、未提供应急预案不得分。	1 0. 0 0 0 0	否
8	详细评审	售后服务方案	1、评审内容：包含但不限于：①售后服务地点②售后服务人员③售后响应时间、问题处理④其他优惠服务承诺等方面进行评审。2、评审标准：（1）售后服务方案内容完整、针对性强，可实施性强得10分；（2）进度保障每有下列任意一项瑕疵的扣1分，扣完为止；瑕疵是指①方案生搬硬套，与实际情况明显不符；②存在与本项目明显无关的文字内容；③内容不适用项目的实际情况；④内容缺失不完善，可实施性较差；⑤凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误；⑥适用（引用）的规范及标准错误或已废止；⑦地点区域错误，或项目名称错误；⑧存在不可能实现的夸大情形；⑨内容简略或简单复制本项目采购需求；⑩其他不利于本项目实施的任意情形；3、未提供售后服务方案不得分。	1 0. 0 0 0 0	否
9	详细评审	业绩	供应商提供2023年1月1日以来独立承担过类似项目业绩，每个业绩计2分，最高计6分。注：业绩证明文件以合同为准，时间以合同签订时间为准，未提供或不清晰导致无法识别的不予认可。	6. 0 0 0 0	是

1	价 格 分	价 格 分	满足磋商文件要求且最终报价（下浮率）最高的供应商的价格为磋商基准价得10分，其他各供应商的最终报价得分按下列公式计算： $(\text{最终磋商报价}/\text{磋商基准价}) \times 10\% \times 100$ 。计算分数时四舍五入取小数点后两位。	1 0. 0 0 0 0	是
---	-------------	-------------	--	-----------------------------	---

#### 10、合同管理安排

1) 合同类型：委托合同

2) 合同履行期限：自合同签订之日起1年。

3) 合同履约地点：采购人指定地点

4) 支付方式：分期付款

5) 履约保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳履约保证金：否

6) 质量保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳质量保证金：否

7) 合同支付约定：

1、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

2、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

3、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

4、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

5、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

6、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

7、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

8、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

9、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

10、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

11、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.33%。

12、付款条件说明：采购人按月支付给供应商。每月月初按时结算上个月的费用，结算前需经采购人审批同意。在付款前，供应商必须开具增值税普通发票给采购人，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 8.37%。

8) 验收交付标准和方法：1、货物到达采购人指定地点后，由采购人组织双方参与方式对货物进行验收，须满足磋商文件、投标响应及合同约定相关要求，且须符合国家、行业规定的相关标准和国家质检要求，一次性自行验收。2、货物供应渠道正规、稳定且质量有保证，检验手续合法有效，具备完善的管理制度流程，提供检验报告等相关证明材料；3、检查包装是否有污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的；验收时做好验收记录，双方签字存档，验收记录，包括外观、名称、产地、厂名、生产日期、批号或者代号规格、质保期限、质量、数量等的验收和记录；4、对于验收不合格的产品应及时退回供应商，同时做好相关记录。

9) 质量保修范围和保修期：/

10) 知识产权归属和处理方式：根据采购文件要求及合同约定执行。

11) 成本补偿和风险分担约定：根据采购文件要求及合同约定执行。

12) 违约责任与解决争议的方法：根据采购文件要求及合同约定执行。

13) 合同其他条款：/

## 11、履约验收方案

1) 验收组织方式：自行验收

2) 是否邀请本项目的其他供应商：否

3) 是否邀请专家：是

4) 是否邀请服务对象：是

5) 是否邀请第三方检测机构：否

6) 履约验收程序：一次性验收

7) 履约验收时间：

供应商提出验收申请之日起10日内组织验收

8) 验收组织的其他事项：根据采购文件要求及合同约定执行。

9) 技术履约验收内容：根据采购文件要求及合同约定执行。

10) 商务履约验收内容：根据采购文件要求及合同约定执行。

11) 履约验收标准：根据采购文件要求及合同约定执行。

12) 履约验收其他事项：/

## 五、风险控制措施和替代方案

该采购项目按照《政府采购需求管理办法》第二十五条规定，本项目是否需要组织风险判断、提出处置措施和替代方案：否