

招 标 文 件

（技术部分）

项目名称：国家税务总局应城市税务局 2025-2027 年职工食堂
食材配送服务项目

项目编号：HB2024-DLGK-C0123-B00

采 购 人：国家税务总局应城市税务局

采购代理机构：湖北阳博招标代理有限公司

国家税务总局应城市税务局

2024 年 12 月 10 日

第六章 项目采购需求

一、项目概况

采购包	采购标的	最高限价	采购标的对应的中小企业划分标准所属行业
1	国家税务总局应城市税务局 2025-2027 年职工食堂食材配送服务项目	本项目最高限价为 510 万元，每年最高限价为 170 万元。	批发和零售业

- (一) 项目预算:项目预算 510 万元，每年预算为 170 万元。
- (二) 合同履行期限：本项目合同一年一签。第 1 年合同履行期限为自合同签订之日起至 2025 年 12 月 31 日。1 年后如中标供应商考核良好，且财政资金充足的情况下，经双方协商同意，可续签合同，最多可续签 2 年。
- (三)食堂坐落位置：应城市汉宜大道 15 号办公区（东区、西区两处食堂）、应城市城北办事处七星桥 129 号办公区、应城市东马坊办事处滕西街 41 号办公区。
- (四) 食堂食材配送内容：面粉、大米、食用植物油、杂粮、蔬菜、水果、奶类、水产品、畜禽肉、蛋类、调味品、豆制类、配菜类、腌菜类、饮品、其他所需主副食(例如:火腿肠、方便面等)、日杂用品等。

二、技术要求

★（一）供货内容及要求：

1. 面粉、大米、食用植物油、杂粮等食材及配送。
- 供货要求:每周 1-2 次送货上门，交货时间为配送当日上午 09:00。
2. 蔬菜、水果、奶类、水产品、畜禽肉、蛋类、调味品、豆制类、配菜类、腌菜类、饮品、其他所需主副食(例如:火腿肠、方便面等)、日杂用品等食材及配送。
- 供货要求:每日送货上门一次，交货时间为配送当日上午 06:30。
- 备注:具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数确定，按实结算。

★（二）质量要求

投标人所供食材应满足采购计划要求，应符合食品安全国家标准、农产品质量安全标准、国家有关技术质量标准，地方特色食材无国家标准的，应符合地方特色食材的地方标准。不得提供《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的食材和相关产品，不得提供“假冒伪

劣”、“以次充好”、有明显或潜在质量缺陷的产品。

1. 面粉:

(1) 国家标准(GB/T1355-2021) 一级通用型小麦粉, 优质、松散不结团, 粉粒细软滑均匀, 有正常光泽、无异味、无结块、不能含有转基因成分。

(2) 符合农药、重金属残留最新国家标准要求。

(3) 所供商品符合《食品安全法》、《农产品质量安全法》等相关法规规定。

(4) 所供商品无破损、无污渍、无过期、无霉烂变质等情况。产品标签完好, 并标注食品名称、净含量和规格、生产者的名称、地址和联系方式、生产日期和质保期、储存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。(每批所供货物其剩余有效期不得少于标注有效期的 70%)。

(5) 投标人须每 3 月向采购人提供第三方机构出具的产品检验报告或产品检验(或检疫)合格证或化验单等市场流通环节所应具备的相关证照。

(6) 如果在配送期间采购人接收到所投食材的质量通报, 处罚将由投标人承担, 如出现食品安全事故, 投标人应赔偿, 负全部责任。

2. 大米:

(1) 感官要求:

①色泽洁白, 富有光泽, 颗粒均匀、丰满光滑。

②少有碎米、爆腰(米粒上有裂纹)、腹白(米粒上不透明部分叫腹白)。

③无虫, 不含杂质:无黄米粒、霉变粒和病斑粒。

④应具有新鲜粮食香味, 不可有霉味、陈米粒及其他异味。

(2) 按照 GB1354-2009 的标准, 大米含水量 $\leq 14.5\%-15.5\%$ 。

(3) 卫生指标和检验按国家有关规定执行。

(4) 加工生产过程中, 除符合国家规定之外不得添加任何物质。

(5) 包装、储存要求:

①大米的包装应符合国家规定和卫生要求。

②袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内, 不得与有毒有害物质或水分高的物质混存。

3. 食用油:

(1) 花生玉米调和油、压榨一级花生油产品符合国家标准 GB1534-2010 标准, 符合《中华人民共和国食品安全法》要求, 不能含有转基因成分, 油体清澈, 无杂质、无异味。拥有

食品质量安全认证。包装要有生产日期标识,且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。

(2) 符合农药、重金属残留最新国家标准要求。

(3) 所供商品符合《食品安全法》、《农产品质量安全法》等相关法规规定。

(4) 所供商品无破损、无污渍、无过期、无霉烂变质等情况。产品标签完好,并标注食品名称、净含量和规格、生产者的名称、地址和联系方式、生产日期和质保期、储存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要表示的内容(每批所供货物其剩余有效期不得少于标注有效期的 70%)。包装纸箱要求为 3 层以上瓦楞纸箱、至少能够承受 5 层负重,塑料桶要求材质为 pet、自重至少 100g、壁厚至少 3mm。

(5) 投标人须每 3 个月向采购人提供第三方机构出具的产品检验报告或产品检验(或检疫)合格证或化验单等市场流通环节所应具备的相关证照。

4. 杂粮类:

(1) 主要包括:花生、绿豆、黄豆、糯米、玉米、小米、高粱米、大豆、木耳、食用木薯淀粉等。要求符合相关国家标准,米类颗粒完整饱满,无杂质、无沙土、无霉变;面类松散不接团、粉粒细软滑均匀、有正常光泽、无异味;油类油体清澈、有特有的本色、无其他异味。

(2) 包装洁净无破损,标签完好并标注应有内容。符合农药、重金属残留最新国家标准要求。不能含有转基因成分。

(3) 所供商品符合《食品安全法》、《农产品质量安全法》等相关法规规定。

(4) 投标人须每 3 个月向采购人提供第三方机构出具的产品检验报告或产品检验(或检疫)合格证或化验单等市场流通环节所应具备的相关证照。

(5) 如果在配送期间采购人接收到所投食材的质量通报,处罚将由投标人承担,如出现食品安全事故,投标人应赔偿,负全部责任。

5. 蔬菜及水果类:

新鲜、成熟、大小均匀。从色泽看,都应具有本品种固有的颜色,大多数有发亮的光泽,以此显示成熟度及鲜嫩程度;从气味看,具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味,可凭嗅觉识别不同品种的质量,不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味;从滋味看,因品种不同而各异,滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美,少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲,如失去本品种原有的滋味即为异常;从形态看,应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的情况,例如萎蔫、枯塌、损伤、腐烂、糠心、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

6. 奶类:

- (1) 牛奶、酸奶、乳酸菌饮料等。
- (2) 符合相关国家标准。

7. 鲜活水产类:

- (1) 眼珠稍突出, 鱼鳞不易脱落, 鱼鳃红色, 腹部坚实有弹性, 肉质紧密有弹性, 指压不留指印, 气味正常。新鲜、无病毒、不含有害物质;
- (2) 符合相关国家标准。

8. 畜禽肉

(1) 新鲜肉类标准:

要求出厂 48 小时以内。表面有干燥外膜, 切面呈红色, 质地坚实, 指压窝迅速复平, 气味正常, 严禁注水、注胶等现象, 无冷冻肉, 以质量优等的大品牌厂家为主。鸡肉类: 外观淡黄色或黄色, 表面干燥, 有光泽, 质地坚实, 有弹性, 气味正常, 严禁注水现象, 以质量优等的大品牌厂家为主。须提供当日《动物检疫合格证》, 肉体印有检疫章。产品应符合 GB2707-2016 标准。肉制品加工应符合 GB12694 和 GB14881 的规定。

(2) 冰鲜肉类: 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%, 冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%, 冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%, 解冻时间为 4 小时以内(室温 20℃) 所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、合冰量等相关参数。

9. 禽蛋类

符合相关国家标准。

(1) 鲜鸡蛋: 蛋壳清洁完整, 色泽鲜明, 无破损, 裂纹, 无毒斑, 灯光透视时, 整个蛋呈橘黄色至橙红色, 蛋黄不见或略见阴影, 没有霉味、酸味、臭味等不良气味, 打开蛋后凸起, 完整, 有韧性, 蛋白澄清, 透明, 稀稠分明, 无异味。

(2) 咸蛋: 蛋壳亦完整无损, 无裂纹或毒斑, 摇动时有轻度水荡漾感觉, 灯光透视蛋黄凝结, 呈橙黄色且靠近蛋壳, 蛋清呈白色水样透明, 生蛋打开可见蛋清稀薄透明, 蛋黄呈红色或淡红色, 浓缩粘度增强, 但不硬固, 煮熟后打开, 可见蛋清白嫩, 蛋黄口味有细沙感, 富含油脂, 品尝则有咸蛋固有的香味。

10. 调味品

包装完好无破损, 送货日期距离质保期不少于三个月。

11. 豆制类: 水豆腐、千张、豆干、豆油、豆芽、其它豆制品类根据市场豆制类情况调整。

12. 配菜类: 葱花、生姜、蒜、蒜苗、芹菜, 其它配菜类根据市场配菜类情况调整。

13. 腌菜类:酸菜、酸豆角、榨菜丝、萝卜干、其它腌菜类根据市场腌菜类情况调整按国家标准,亚硝酸盐不能超标。

14. 饮品、其他所需主副食(例如:火腿肉、方便面等)及日杂用品:符合相关国家标准。

以上主副食材料必须符合国家食品安全标准,验收时须提供相应的检验检疫证明和检验报告。

三、商务要求

(一) 合同履行期限

本项目合同一年一签。第壹年为自合同签订之日起至 2025 年 12 月 31 日。壹年后如中标供应商考核良好,且财政资金充足的情况下,经双方协商同意,可续签合同,最多可续签 2 年。

(二) 报价要求

本项目按折扣率(%)进行报价,报价须包含履行合同所有货物及相关服务所需的所有费用(含采购、仓储、预包装、检测检验、运输、二次搬运、税费、管理费等一切与本项目相关的费用)。以实际配送货物总价为基数,折扣率不高于 99%,超过最高限价为无效报价。

(三) 服务地点:应城市汉宜大道 15 号办公区(东区、西区两处食堂)、应城市城北办事处七星桥 129 号办公区、应城市东马坊办事处滕西街 41 号办公区。

(四) 验收

1. 验收工作组织

验收工作由采购人验收人员、库管员和投标人送货人员共同完成。

2. 验收流程

采取当场验收的方式,根据采购计划和配送清单按以下流程验收:核对品种、品牌→索证→抽查→数量、重量验收→签名确认→入库。

投标人所供应所有食材都要符合国家食品安全标准,对于存在质量问题的食材,采购人有权拒收或将食材进行送检,检测费用由投标人承担。随货应附证明资料应齐全,否则采购人有权拒收。未按采购计划配送的食材,采购人有权拒收。

3. 食材现场验收标准

(1) 畜禽肉类

①包装完整,预包装封口牢固,不得有破损划伤,不得有凹凸变形和涨袋现象,整体洁净;无预包装的产品,其周转箱(筐、袋)应采用符合国家食品安全标准的材料,有必要的安全防护。

②标签标识齐全，符合标准。

③应符合相关肉类特有的感官指标要求，无注水、无变色、无腐败变质、无异味、无附着异物等。

（2）蔬菜、水果类

①包装（周转箱、框、袋）完整。

②应具有较好的感官特征，应保持相应产品应有的特征和风味；无腐烂、异味和异常外来水分；无冻伤、严重的机械损伤和其他伤害；清洁，无其他杂质、异物。

（3）蛋类

①包装（周转箱、框）完整。

②符合感官性状要求，无污渍、无腐败变质、无变色、无异味、无异物。破损率不超过1%。

（4）调味品类

①包装材料和包装方式应符合产品特点和相关标准要求，内外包装物应完整，无破损、无污渍，严密、无泄漏。

②标签标识齐全，符合标准。

③产品无异味。

（5）干货类

①包装材料和包装方式应符合产品特点和相关标准要求，内外包装物应完整，无破损、无污渍，严密、无泄漏。无预包装的产品，其周转箱（筐、袋）应采用符合国家食品安全标准的材料。

②应具有产品应有的特征和风味，符合感官性状要求。无其他产品混入，无杂质、无异物，无受潮腐烂，无异味，无虫蛀，无严重的机械损伤和其他伤害。

（6）奶类

①包装材料和包装方式应符合产品特点和相关标准要求，内外包装物应完整，无破损、无污渍，严密、无泄漏。

②标签标识齐全，符合标准。

（7）豆制品

①预包装产品应符合产品特点和相关标准要求，内外包装物应完整，无破损、无污渍，严密、无泄漏。无预包装的产品，其周转箱（筐、袋）应采用符合国家食品安全标准的材料。

②预包装产品标签标识齐全，符合标准。

③产品应具有特有的颜色、味道，无异味、无外来物质。

（8）水产品及水产制品类

①包装符合产品要求，完整无破损。

②冻品标签标识齐全，符合标准。

③符合产品的感官性状要求。无注水、无腐败变质、无变色、无异味、无外来异物；颜色正常有光泽；形体完整无缺损。冻品无冻结、干耗现象，冻品冰衣完整。分割品应符合分割标准。时令水产品保证自然鲜活。

（9）米面粮类

①包装符合国家相关标准。包装完整无破损、清洁、干燥、无异味、无污染、无水痕。无预包装的产品，其周转箱（筐、袋）应采用符合国家食品安全标准的材料。

②预包装标签标识齐全，符合标准。

③无发霉、出虫、结块及杂质等，气味纯正。

（10）食用油类

①包装符合产品特点及国家相关标准。内外包装应完整无破损、清洁、干燥、无异味、无污染、无水痕，预包装产品容器完好无渗漏。

②标签标识齐全，符合标准，内外包装信息一致。

③符合产品的感官性状要求。颜色纯正、无异味。

（四）其他要求

（1）验收过程中如发现食材存在食品安全问题的，当日所送同类食材全部退货。

（2）验收过程中或入库后发现食材不符合采购要求、质量不合格、不符合使用要求的及“假冒伪劣”、“以次充好”的，投标人按照要求给予退（换）货，不得加收任何费用。

（五）定价与结算方式

1. 定价方式：

（1）按照每月孝感市发展和改革委员会在“价格收费”中孝感市城区主副食品价比三家（周报）发布的粮油、肉禽等市场销售平均价格为当周结算基准价格，若发改价格中没有的货品以当周孝感市内大型商超（武商、悦活里、中百等）或应城市大型农贸市场价比三家发布的销售平均价格为当周结算基准价格（提供相关商超或农贸市场价格照片等证明材料）。采购人有权对中标人每周提供的当周基准价进行不定期抽查，如发现虚假报价采购人有权终止合同或要求中标人承担相应的民事责任，具体合同中约定。

（2）上述渠道没有相关食材价格的、价格畸高畸低与市场严重背离的，或极端天气原

因导致食材价格畸高的，以采购人市场考察价格为基准价。考察市场以府前街农贸市场为主，依次为汉大农贸市场、一桥农贸市场。

①没有相关食材价格的，价格畸高畸低与市场严重背离的，考察时间为每周第一个工作日。

②极端天气原因导致价格畸高的，考察时间为当日。

(3) 通过“832 平台”采购脱贫地区产品的，不执行上述方法确定基准价。

2. 本项目不承诺具体采购数量，中标人以结算基准价乘以综合折扣率，按照实际采购量据实结算，全年结算费用不得超过采购预算金额。

3. ①中标人按照采购人验收的实际数量出具当日配送清单，月结算数量为当月配送清单数量之和，亦即月实际采购量（月结算金额=月实际采购量×结算基准价×折扣率）

②“832 平台”脱贫地区农副产品采购，以“832”平台订单单价为结算价格。

(六) 考核与支付

1. 考核

(1) 采购人成立履约验收评价小组，根据招标文件、合同约定对投标人的食材质量、食材配送效率和其他履约情况进行评价。考核办法如下：

《国家税务总局应城市税务局食堂食材配送服务项目考核办法》

序号	内容	评分细则	分值	得分
1	食材质量	配送食材不符合验收标准的，每发现 1 次扣 5 分。	30	
	索证制度	应附证明资料不全的，每缺失 1 项次扣 1 分。		
2	食材数量	未按采购计划进行配送的，与订单数量相差 5~10%(含)，扣 2 分；相差 10~20%(含)扣 5 分；相差>20%，扣 10 分。	10	
3	配送及时性	迟于合同规定时间配送的，每迟到 30 分钟扣 2 分。	40	
	应急响应时间	临时加货情况下未按约定时间配送的，每超时 1 次扣 2 分。		
	配送车辆	配送车辆及卫生情况不符合食材配送要求的，每发现一次扣 10 分。		
	配送人员	未安排专职配送人员的，每发现 1 次扣 5 分。		
4	服务态度	每接到 1 次有效投诉扣 2 分(根据验收人员反馈)。	20	

	反馈整改情况	未按采购人反馈意见及时整改或整改不到位的，每出现 1 次扣 5 分。		
合计			100	

注:①采购人每月考核一次，考核总分为 100 分。考核时间为当月结束后 5 个工作日内。

②每次考核得分<90 分的，每低 1 分扣除当月配送结算金额的 1%。

2. 支付

(1) 据实结算，月结算金额=月实际采购量×结算基准价×折扣率。

(2) 支付时间:按月支付，采购人根据每月验收报告和结算清单，并收到发票及其他必要票据后，10 个工作日内向中标供应商支付上月费用。

四、其他事项:

(一) 人员要求

1. 投标人应建立专门的服务团队，明确岗位职责，配备专业服务人员。★ 均须提供有效的健康证明。

2. 投标人应建立服务提升机制和服务沟通机制，加强和采购人的沟通，高效满足采购人需求，及时响应采购人反馈，以提高配送服务效率和质量。

3. 投标人应加强服务人员的专业培训和安全培训，保证服务人员合规履职。

(二) 投标人内部制度要求

投标人应建立完备、科学、严谨的管理制度和服务规程，包括但不限于食品安全管理制度、食材配送管理制度、安全生产制度、服务管理制度、岗位工作标准、应急管理制度、档案管理制度等，并制定具体的落实措施和考核办法。保证食材采购配送各环节有规可循，加强采购配送过程管理和食品安全管理，确保采购配送过程安全和食品安全。

(三) 安全责任

食材配送的食品安全责任、安全生产责任（包括但不限于道路安全、人身安全等）由投标人负责。

食材食用前后发生食品安全事故，经检测确认食材质量有问题的，由投标人承担相应责任。导致就餐人员健康或人身伤害的，由投标人承担经济赔偿责任及相应的法律责任。

★(四) 如中标人配送的食材质量无法达到采购人要求达三次以上者，中标人应按照采

购人的要求进行更换食材。（提供承诺书，格式自拟）

（五）中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料：肉类：鲜猪肉等——分割肉销售凭据、动物防疫合格证（产品 B）；鲜牛肉等——畜产品检验合格证；冻肉——动物防疫合格证；三鸟——动物防疫合格证（动物 B）。

（六）产品配送要求：

1. 食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

2. 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

3. 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求使运输食品处于恒温的环境中。

4. 送货车辆实行 1 小时配送图运作，在 1 小时内的用保温车配送，1 小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。食品处于恒定的环境中。

5. 提供装卸服务，保证装卸过程中食品的质量安全和卫生、包装不破损、食品不散落，能够按照采购人要求进行食品分类。

（七）抽查发现资质证照不全问题的处理：

1. 整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货。

2. 抽查发现部分产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50% 以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50% 以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货。

3. 整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%。两次抽查数 50% 以上没有产品合格证的，全部退货；50% 以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

4. 肉制品无疾病控制或质量技术监督部门出具的同类产品半年内有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50% 以上没有产品合格证的，全部退货；50% 以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

★（八）应急响应要求：因特殊任务需求或临时需要（不受时间限定），由采购人在确

定的物资采购清单中选择需求物资的名称、种类、品牌、规格、数量，由投标人提供临时应急配送服务，应急服务响应的配送时间不得超过 1 小时。投标人须对本项目服务范围内的应急配送服务的响应时间进行承诺。（提供承诺书，格式自拟）

★（九）政策要求：

采购单位如政策要求或特殊情况，采购方对部分食材有自行采购的权力。

（十）如果在配送期间采购人接收到所投食材的质量通报，处罚将由投标人承担，如出现食品安全事故，投标人应赔偿并负全部责任。

★（十一）脱贫地区农副产品采购

根据财政部办公厅关于做好中央预算单位政府采购脱贫地区农副产品工作要求，投标人须承诺按照采购人确定的预留份额标准（10%-15%），以采购人指定的账号从“832 平台”进行采购。具体比例由采购人根据上级规定确定。

脱贫地区农副产品采购应直接发货至采购人指定地点，投标人配合采购人完成验收、入库，根据验收结果付款给“832 平台”供货商。脱贫地区农副产品采购不得加价，结算不执行优惠率。

（十二）预算执行

实际结算金额应符合预算要求，据实结算；采购人餐标调整影响标的额变化的，采购人不承担责任。

（十三）其余未尽事宜

执行国家、省、市、地区现行规定。

（十四）合同解除（终止）的情况

1. 合同解除（终止）

（1）投标人对本项目不得以任何方式进行分包转包，不得非法经营，不得有意提供“假冒伪劣”、“以次充好”食材。一经发现，采购人有权解除合同。对给采购人造成损失的，应给予相应赔偿。

（2）若因中标人配送的食材质量等问题，出现食品安全事故的，采购人将立即终止合同，因此产生的责任及赔偿均由中标人承担。

（3）如中标人不能按时、保质供货，由采购人自行采购，并由中标人承担采购人由此造成的经济损失和接受违约处罚。如中标人不能按时、保质供货，经采购人提醒而不改正超过 3 次的，采购人可以终止合同。

（4）累计三次考核＜90 分的，采购人有权终止合同。

(5) 采购人向中标人提出书面限期整改通知，拒不整改超过 3 次的，采购人有权终止合同。

(6) 因食堂停用或预算无法保障，采购人有权终止合同。

(7) 因投标人及其服务人员导致采购人敏感信息泄漏、引发舆情，情节恶劣及后果严重的，采购人有权解除合同。

(8) 其他依法应予解除（终止）合同的情况。

2. 责任承担

因上述情况导致采购人解除（终止）合同的，采购人不承担补偿赔偿责任， 投标人自行承担合同解除（终止）导致的相关责任和自身经济损失。