

项目编号：N5110022023000002

项目名称：内江市市中区殡仪馆 2023 年食品、食材配送服务采  
购项目

采  
购  
需  
求

# 第一章 采购项目技术、服务、政府采购合同内容条款 及其他商务要求

招标编号：N5110022023000002。

招标项目：内江市市中区殡仪馆 2023 年食品、食材配送服务采购项目。

前提：本章标注“▲”的条款为本次磋商采购的实质性要求，供应商须全部满足，不响应或不满足作无效响应处理。

## 一、项目概述

1. 本项目是内江市市中区殡仪馆对食堂所需食品、食材种类及数量进行配送，成交供应商按照采购人要求将食品、食材按时、按量配送至采购人指定地点。

2. 配送类别主要分为生鲜类、粮油类、干货类、副食类。

▲3. 供应商向采购人配送食堂的食品、食材，其中在“脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）”采购的“脱贫地区农副产品”的金额不低于本项目预算金额的10%。（供应商提供承诺函原件，格式自拟）

## 二、食品、食材配送要求

### （一）生鲜类

#### 1. 肉类

序号	类别	技术、规格、质量要求	说明
1	猪肉类	(1) 符合国家规范和有关质量标准； (2) 符合食品安全溯源管理要求； (3) 无槽头肉和血刀肉；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物； (4) 气味：具有生鲜肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味； (5) 色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽。	供应商食品配送时提供当批次肉类的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。
2	牛肉、羊肉等	(1) 符合国家规范和有关质量标准； (2) 符合食品安全溯源管理要求； (3) 肉质紧密，富有弹性，表面湿润，不黏手，无注水，无杂质，肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，不发黏，具有牛、羊肉等正常气味。	供应商食品配送时提供当批次肉类的《动物检疫合格证明》。
3	家禽肉类（鸡、鸭、	(1) 符合国家规范和有关质量标准； (2) 符合食品安全溯源管理要求；	供应商食品配送时提供当批次肉类的《动物检

	鹅、兔等)	(3) 外观新鲜肉色泽红润, 肉的断面呈淡红色, 稍湿润, 但不粘; 肉质紧密、富有弹性, 用手按后能迅速恢复原状; 新鲜肉具有每家禽肉的特有气味。	疫合格证明》。
4	禽蛋类	(1) 符合国家规范和有关质量标准; (2) 符合食品安全溯源管理要求; (3) 蛋外壳有层霜状粉末, 壳表面比较粗糙, 但有光泽; 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; 蛋闻起来清新、无异味。	供应商食品配送时提供当批次蛋类的《合格证》。
5	冻肉(冻排、冻瘦肉等)	(1) 符合国家规范和有关质量标准; (2) 符合食品安全溯源管理要求; (3) 包装完整并有生产厂址和生产日期; 有产品卫生检疫标准; 符合验收标准; 不能有过多冰块; 重量和包装箱上标明的重量一致。	供应商食品配送时需提供当批次肉类的合格证明材料。

## 2. 鱼、虾类

2.1 鱼类: 无异味, 无腐烂。鲜鱼眼镜凸起, 澄清有光泽; 鱼鳃紧闭, 鳃片呈鲜红色, 无黏液和污物; 鳞片整齐, 排列紧密, 有黏液和光泽, 轮层明显。

2.2 虾类: 无异味, 无腐烂。鲜虾头尾完整, 有一定的弯曲度、虾身较挺; 虾皮壳发亮, 呈青白色; 虾肉质坚实、细嫩; 冻虾仁冰冻, 外包装完整、清洁; 虾米外观整洁, 呈淡黄色而有光泽, 肉质紧密坚硬、无异味。

2.4 鱼、虾配送按采购人的通知为准。

2.4 鱼、虾类配送根据食材情况包装运输。

## 3. 蔬菜类

3.1. 叶菜类: 鲜嫩, 无枯黄叶, 无花斑叶, 无烂叶; 叶茎完整无折断, 基部不老化, 干爽无水; 无裂口损伤, 表面无泥土及其它杂物, 无农药残留。

3.2 根茎类: 个体均匀, 根形完整, 无畸形, 无泥土, 无虫蛀和机械伤, 无腐烂, 无断折断裂, 不萎蔫变软, 不发芽, 不变绿, 不空心, 不糠心, 不黑心, 弹击有实心感, 无农药残留。

3.3 芽苗类: 鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶, 根部切口新鲜, 茎叶完整, 无腐烂现象, 无农药残留。

3.4 菌类: 色泽与其品种相适应, 气味正常; 无腐烂及虫蛀株, 无发霉, 无失水枯萎, 朵片完整, 手轻捏不能有水渗出为宜。

3.5 蔬菜配送按当季蔬菜和采购人的通知为准。

3.6 蔬菜类配送根据食材情况包装运输。

## (二) 粮油类

序号	采购内容	采购标准
1	大米	(1) 符合 GB/T1354-2018 标准或国家更新标准; (2) 食品中污染物限量标准符合 GB2762-2017 的规定或国家更新标准; (3) 米粒形均匀、整齐、重量大、硬度大; 米粒上有腹白; 有清香味和光泽; 用手摸时清爽、干燥; (4) 成交供应商配送时, 提供每一批次的质检证明材料; (5) 包装袋应坚固结实, 封口和封口应严实, 包装规格: 25KG/袋。
2	面粉	(1) 符合 GB/T1354-2018 标准或国家更新标准; (2) 食品中污染物限量标准符合 GB2762-2017 的规定; (3) 用手捏有清爽的感觉, 颜色要白, 面筋质量含量高, 有正常气味。
3	食用油	(1) 符合 GB19641-2015 标准或国家更新标准; (2) 食用油产品质量安全监督检查检验细则标准; 澄清、透明; 无气味、口感好。三级及以上菜籽油; 一级及以上大豆油; 成交供应商配送时, 向采购人提供每一批次的质检证明材料。 (3) 包装规格: 10L/桶。

## (三) 干货类

### 1. 调味品

1.1 调味品: 盐、醋、酱油、味精、豆瓣及其他调味品符合国家或行业相关标准, 不得出现不合格产品, 不含非食用的化学物质。

1.2 调味品明确生产日期、保质期、生产批次, 不超过保质期限一半的时间配送。

1.3 调味品原料应为非转基因产品。

### 2. 干杂类

2.1 符合国家或行业相关标准, 不得出现不合格产品。

2.2 配送的干杂货需干爽、无变质发霉; 无虫蛀、无杂质、保持应有色泽; 具有该品种固有的香味, 无异味。

3. 调味品及干杂外包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖现象, 无变质发霉。色泽正常, 具有该品种固有的香味, 无异味。

4. 干货配送明确产品生产日期、保质期、生产批次, 在保质期内且不超过质保期限一半的时间配送。

## (四) 副食类

副食类(含酒水、饮料)符合国家及行业的标准, 配送时需提供检验合格证明材料。内包装用符合食品卫生要求的玻璃瓶、瓷瓶和其它材料包装; 包装瓶体整齐, 瓶外清洁, 封盖

严密，无漏气、漏酒现象；外包装必须用合格的瓦楞纸箱和其它包装材料装运；箱内要有防震防撞的间隔材料；配料酒中配料表必须包括酒基和卫生部门允许使用的物质。

### 三、配送服务要求

#### 1. 配送服务要求

▲ 1.1 供应商按照采购人前一天提供的《食材、食品配送清单》，在送货当天上午 9:00 之前将采购的食材、食品送至采购人指定地点。供应商超过 1 小时配送的，按照当天食材、食品配送货款金额的 20% 向采购人赔偿经济损失；供应商未向采购人当天配送食材、食品的，按照当天配送货款金额的 100%，向采购人赔偿经济损失。如累计出现两次未送货，采购人有权单方面终止合同，未付的款项不再支付，同时成交供应商应按照当月累计应付款总额的 30% 向采购人支付违约金。

1.2 配送车辆应具有合格且在有效期内的运输资质；根据配送食材、食品应采用厢式货车或冷藏车避光运输；运输工具应停放在采购人指定的地点。

1.3 食材、食品配送在运输、储存过程中保证食材、食品的卫生与安全并应符合相关卫生要求。

1.4 供应商向采购人提供的服务人员符合采购人用人要求，上岗前向采购人提供具有国家相关部门出具的有效健康证明材料，经采购人认可同意后方可上岗，供应商不得随意更换服务人员，确实需要更换服务人员的，须经采购人同意后方可更换，应按照采购人要求及时更换不能胜任工作的服务人员。供应商负责服务人员日常工作中的管理与服务，服从采购人根据规章制度和工作需要提出的其他管理和服务要求。

1.5 所有配送食材、食品在配送前由供应商自行查验。

1.6 若在食材、食品收货时采购人发现存在质量问题的，采购人拒收后供应商应在 1 小时内配送质量合格的食材、食品到达收货现场；若食材、食品收货后采购人发现存在质量问题的，供应商应在 1 小时内配送质量合格的食材、食品到达收货现场，同时供应商负责人到达现场处理。

1.7 配送的食材、食品由采购人根据《食品配送清单》进行验收，验收合格后经双方签字确认方可入库储藏。

1.8 供应商按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。

1.9 其他要求：

1.9.1 保证在各种市场变化及遇突发事件下，能保证货品数量、质量并能及时满足采购人食材、食品供应。

1.9.2 因采购人临时所需的配送需求，配送企业应承诺在 2 小时内完成配送。

## ▲2. 配送质量要求

2.1 食品质量必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。

2.2 食材、食品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》或最新标准、产品相关要求。

2.3 凡带有包装的食材、食品：质量卫生标准符合国家规定的质量卫生标准外，包装应符合国家食品包装的要求，包装完整、无渗漏、无破损；包装盒或标签上注明名称、生产厂家、生产地址；应有食品安全认证或有生产许可证编号，包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准，内容和重量和包装上标明的一致。

2.4 成交供应商对配送的食品的质量安全负责：若因食材、食品本身质量问题或配送中污染、变质造成的食品安全事故，由成交供应商承担全部责任，并赔偿采购人相应损失，且采购人有权终止本项目合同；在食品安全相关主管部门的食材、食品安全检查中，因成交供应商配送的食品存在安全隐患，导致检查不合格，造成采购人被通报或处罚的，由成交供应商承担全部责任，并赔偿采购人相应损失，且采购人有权终止本项目合同（**供应商在响应文件中提供承诺书原件**）。

## ▲四、考核要求

1、采购人按照《食材配送服务质量考核表》（月总分为 100 分）要求对供应商进行考核。月考核得分=月总分（100 分）-月累计考核扣分，考核标准如下：

**《食材配送服务质量考核表》**

序号	考核内容	扣分标准	考核扣分
1	详见本项目“二、食材、食品配送要求，三、配送服务要求”要求。	每出现一次未按要求配送情况扣 5 分	
2	采购人按照供应商提供的响应文件项目方案中的要求进行履约。	每出现一次未按要求履约的情况扣 5 分	

2、考核结果的等级划分及运用，如下表：

序号	考核等级划分	考核得分 (总分为 100 分)	当月考核扣除金额
1	合格	90-100 分	不扣除。
2	不合格	89 分（含）以下	扣除当月食材配送总金额的 3%。

### 3、考核方式

3.1 考核人员：由采购人具体负责。

3.2 考核时间：合同执行期间，采购人每月不定时对成交供应商配送的食材质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评，每月月底出具考核结果，考核结果根据考核分数取平均值计算，并作为采购人支付成交供应商当月食材配送金额的依据之一。

### ▲五、商务要求

1. 服务期限：3年，合同一年一签。

2. 配送地点：内江市市中区殡仪馆。

3、各种食品、食材价格结算依据

3.1 采购“脱贫地区农副产品网络销售平台”配送的食品、食材价格：以“脱贫地区农副产品网络销售平台”对应食品、食材同期挂牌价格作为结算依据。

3.2 采购非“脱贫地区农副产品网络销售平台”配送的食品、食材价格：

各种食品、食材的市场基准价的确定：每月由采购人与供应商组成市场考察小组，共同对内江市市区内不少于3家农贸市场或大型超市的食品、食材价格进行询价，以当月询价后的各种食品、食材平均价格作为对应食品、食材的市场基准价。**各种食品、食材价格=各种食品、食材的市场基准价×折扣率。**

### 4. 付款方式

4.1 为贯彻落实财政部《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）和《四川省财政厅关于转发财政部〈关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知〉的通知》（川财采〔2022〕78号）的要求“采购人要根据采购项目情况和资金支付进度管理要求，加大预付款支付比例，提高供应商履约能力”。本项目付款方式为：合同签订后，采购人向供应商支付50,000.00元（大写：伍万元整）作为预付款，采购人向供应商支付的预付款在供应商首月费用中进行全部扣除。

4.2 供应商按照采购人对食品、食材配送的实际采购数量，按月据实结算。采购人月应付金额等于食品、食材配送总金额减去当月考核扣除金额。供应商向采购人提供上月食品、食材的配送清单及发票凭据，经采购人审核确定无误后，采购人采用按月支付的付款方式，当月支付上月食品配送总金额给成交供应商。

### 5、验收

严格按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求、采购文件的质量要求和技术指标、成交

供应商的响应文件及承诺以及合同约定标准进行验收。

#### 6、其他要求

本项目的合同执行过程中，如中央、省级、市级相关部门要求落实有关政策规定的，供应商按政策规定执行并进行调整，供应商拒不执行的，采购人有权终止本项目的合同。



## 第二章 综合评分明细表

序号	评分要素及权重	分值	评分标准	说明
1	报价 15% (共同评分因素)	15分	以本次有效供应商中最后报价最低的价格(折扣率最低)为磋商基准价, 供应商的报价得分按照下列公式计算: 报价得分=(磋商基准价/最后磋商报价) × 15分。	为贯彻落实财政部《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》(财库〔2022〕19号)和《四川省财政厅关于转发财政部〈关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知〉的通知》(川财采〔2022〕78号)有关要求, 对小微型企业报价给予 20%的扣除, 用扣除后的价格参加评审。(根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)、《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)规定, 监狱企业和残疾人福利性单位视同小型、微型企业。)
2	项目要求的应答 32% (技术类评分因素)	32分	供应商完全满足采购文件第五章二、食材食品配送要求, 三、配送要求的得 32分, 与采购文件第五章二、食材食品配送要求, 三、配送要求中非实质性要求有负偏离的, 供应商按以下方式计算得分:	供应商需在响应文件中对服务要求进行响应, 未响应或不满足不得分。

			<p>条款得分=（供应商满足条款的数量÷条款的总数量）×32分。（<b>供应商此项得分=条款得分</b>）</p> <p>注：本项所述的条款数量按以下原则计算：</p> <p>1. 无子项的条款：以每项条款为1项进行计算；</p> <p>2. 有子项的条款：以最末级的子项为1项进行计算。</p>	
3	项目方案 45%（技术类 评分因素）	45分	<p>1. 供应商针对本项目提供的项目实施方案应当包含以下内容：①管理制度、②食品质量安全管理方案、③项目组织机构；完全包含得6分，每缺少一项内容扣2分；前述3项内容提供齐全的基础上：管理制度严明且与采购人工作管理制度相契合、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加3分；食品质量安全管理方案能有效成为日常监管工作的依据、确保食品经营安全、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加3分；项目组织机构实行扁平化管理、一切工作都围绕项目进行、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加3分。</p> <p>2. 供应商针对本项目提供的配送方案应当包含以下内容：①配送前食品的准备、②配送服务人员到岗要求、③配送车辆准备、④配送路线整体规划；完全包含得4分，每缺少一项内容扣1分；前述4项内容提供齐全的基础上：配送前食品的准备工作流程简洁有效、能有条不紊的完成前期工作、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加3分；配送服务人员到岗要求严格、能保障采购人的食品配送安全、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加3分；配送车辆准备符合采购人配送需求、能保障食品的卫生安全、确保食品的品质不受损坏、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加3分；配送路线整体规划符合项目所在地道路情况、能根据不同时</p>	

			<p>间、时段来规划、确保食品运输的及时、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加 3 分。</p> <p>3. 供应商针对本项目提供的应急方案应当包含以下内容: ① 车辆故障处理、② 人员缺岗、③ 食品安全事故、④ 交通管制及事故、⑤ 市场食品短缺应急处理方案; 完全包含得 1.5 分, 每缺少一项内容扣 0.3 分; 前述 5 项内容提供齐全的基础上: 车辆故障处理及时有效、技术及辅助处理手段快速实用、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加 2.5 分; 人员缺岗处理措施能有效保障项目的正常运行、不影响采购人的日常配给、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加 2.5 分; 食品安全事故处理能及时止损、防止危险问题加重、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加 2.5 分; 交通管制及事故处理目标是围绕项目正常运行的核心要务、以按时完成配给任务为目标、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加 2.5 分; 市场食品短缺应急处理方案能有效预防、及时缓解、控制和消除突发食品短缺事件对采购人造成的困难、且不存在内容前后不一致、逻辑错误、不可能实现的夸大情形、与项目不相关、套用其他项目方案等情形的加 2.5 分。</p>	
4	履约能力 3%(共同评分因素)	3分	<p>供应商自有仓库或已有租赁仓库或承诺成交后(签订合同前)购买(租赁)仓库得3分。</p>	<p>自有仓库需提供仓库产权证明复印件; 租赁仓库需提供租赁合同复印件; 承诺成交后(签订合同前)购买(租赁)仓库的提供承诺函原件(格式自拟); 以上证明材料需加盖供应商公章, 未提供或不满足不得</p>

				分。
5	项目业绩 5%(共同评分因素)	5分	<p>供应商自 2020 年 1 月 1 日以来，每具有一个类似项目业绩得 1 分，最多得 5 分。</p> <p>注：类似项目是指食材（食品）配送项目。</p>	<p>需提供合同或协议复印件并加盖供应商公章予以佐证，未提供或不满足不得分。</p>