

项目采购需求

一、项目概述

2024 年国家税务总局三台县税务局食堂食材采购项目（二次），预算 92.00 万元。本项目分为鲜冻禽畜肉类和主副食鲜蔬等其他类 2 个标包，鲜冻禽畜肉类包，采购预算为人民币 40.00 万元，主副食鲜蔬等其他类包，采购预算为人民币 52.00 万元，供应商按照本包金额进行投标报价，投标价格不得超过预算。投标价格不作为最终合同金额，采购食材按实际采购量进行结算，总结算金额不超过采购预算。

二、项目内容

本项目采购国家税务总局三台县税务局食堂所需鲜冻禽畜肉类食材和主副食鲜蔬等其他类食材，含相应配送。

三、项目清单

包一：鲜冻禽畜肉类清单

序号	分类	品种名称	所属行业
1	猪肉、脏器及副产品	猪前尖	工业
2	猪肉、脏器及副产品	猪去皮前尖	
3	猪肉、脏器及副产品	猪后尖	
4	猪肉、脏器及副产品	猪去皮后尖	
5	猪肉、脏器及副产品	猪通脊	
6	猪肉、脏器及副产品	猪精肋排	
7	猪肉、脏器及副产品	猪 35%带肉后腿骨（切段）	
8	猪肉、脏器及副产品	猪鲜肉馅（3:7）	
9	猪肉、脏器及副产品	去皮前尖馅	
10	猪肉、脏器及副产品	猪精选五花	
11	猪肉、脏器及副产品	猪五花	
12	猪肉、脏器及副产品	猪五花（刮毛）	
13	猪肉、脏器及副产品	肉丁、丝、片	
14	猪肉、脏器及副产品	调理肉丁、丝、片	
15	猪肉、脏器及副产品	猪五花（片、块）	
16	猪肉、脏器及副产品	去皮五花(片、丁)	
17	猪肉、脏器及副产品	肋排块	
18	猪肉、脏器及副产品	排骨块	
19	猪肉、脏器及副产品	腔骨块	
20	猪肉、脏器及副产品	前排块	
21	猪脏器及副产品	猪肥肠	
22	猪脏器及副产品	猪肝	

序号	分类	品种名称	所属行业
23	猪脏器及副产品	猪肚	
24	猪脏器及副产品	猪带跟耳朵	
25	猪脏器及副产品	猪中前肘	
26	猪脏器及副产品	猪大前肘	
27	猪脏器及副产品	带筋猪蹄	
28	猪脏器及副产品	带筋猪蹄块	
29	牛肉及各部件	牛腱子	
30	牛肉及各部件	肥牛	
31	牛肉及各部件	牛腩	
32	牛肉及各部件	上脑	
33	牛肉及各部件	里脊	
34	牛肉及各部件	牛肉馅	
35	牛肉及各部件	外脊	
36	牛肉及各部件	腹肉块	
37	牛肉及各部件	去骨腹肉	
38	牛肉及各部件	牛肋排块	
39	牛肉及各部件	牛前部肉	
40	牛肉及各部件	牛后腿肉	
41	牛肉及各部件	小黄瓜条	
42	牛肉及各部件	辣椒肉	
43	牛肉及各部件	原切牛排	
44	牛肉及各部件	原切牛肉片	
45	羊肉及各部件	羊肉卷	
46	羊肉及各部件	羊肋排	
47	牛羊肉及各部件	羊杂	
48	禽肉及各部件	鸡肉(丝/片/丁)	
49	禽肉及各部件	鸡胗	
50	禽肉及各部件	鸡大胸	
51	禽肉及各部件	鸡翅中	
52	禽肉及各部件	鸡翅根	
53	禽肉及各部件	琵琶腿	
54	禽肉及各部件	鸡腿块	
55	禽肉及各部件	鸭腿（块）	
56	肉制品/半成品	培根	
57	肉制品/半成品	小酥肉	
58	肉制品/半成品	哈尔滨红肠	
59	肉制品/半成品	美味多大香肠	
60	肉制品/半成品	熏腿王肠	
61	肉制品/半成品	肉蒜肠	
62	肉制品/半成品	三文治肉灌肠	
63	肉制品/半成品	香肚	
64	肉制品/半成品	纯肉火腿	
65	肉制品/半成品	无糖无淀粉火腿	

序号	分类	品种名称	所属行业
66	肉制品/半成品	京味香肠	
67	肉制品/半成品	脱脂猪蹄	
68	肉制品/半成品	梅花肉	
69	肉制品/半成品	烤肠	
70	肉制品/半成品	地道肠	
71	肉制品/半成品	烤鸡架	
72	肉制品/半成品	骨肉相连	
73	肉制品/半成品	锅包肉	
74	肉制品/半成品	烤腿排	
75	肉制品/半成品	黄金鸡柳	
76	肉制品/半成品	鸡肉丸	
77	肉制品/半成品	鸡肉圈	
78	肉制品/半成品	炸鸡块	
79	水产及副产品	鲫鱼、花鲢、草鱼、黔鱼、鳙鱼、蛙、泥鳅、虾蟹、贝类、海藻海带	农、林、牧、渔业

备注：本表仅列举国家税务总局三台县税务局食堂常用鲜冻禽畜肉，项目实际采购的品种和数量不限于表内，根据实际采购需求确定。

二包：主副食鲜蔬等其他类

序号	名称	标的名称	所属行业
1	蔬菜	小白菜、大白菜、凤尾、芹菜、菠菜、儿菜、青油菜、红油菜、厚皮菜、白萝卜、胡萝卜、西红柿、小青椒、大青椒、甜椒、四季豆、豇豆、娃娃菜、韭黄、韭菜、折耳根、茼蒿、香菜、大葱、小葱、山药、香蒜苗、碗豆尖、藕、土豆、丝瓜、黄瓜、冬瓜、油麦菜、西兰花、花菜、冬寒菜、空心菜、红苕尖、生菜、芦笋、青笋、玉米、大黄姜、小黄姜、南瓜、芋儿、洋葱、蒜苔、荷兰豆、黄豆芽、绿豆芽、茄子	农、林、牧、渔业
2	水果	苹果、梨、桃、枣、葡萄、香蕉、核桃、板栗、柑、桔、柚、西瓜、哈密瓜、李子、石榴、火龙果、枇杷、菠萝、香瓜、芒果、猕猴桃、柿子、桂圆、荔枝、	农、林、牧、渔业
3	蔬菜加工品	冷冻蔬菜、暂时保藏蔬菜	工业
4	食用菌	平菇、杏鲍菇、金针菇、黑鸡枞菌、牛肝菌、羊肚菌、茶树菇、虫草花、小鸡菇、口蘑、竹荪、姬松茸、球盖菇、鹿茸菇	农、林、牧、渔业
		干茶树菇	工业
5	谷物细粉	小麦粉、糯米粉、玉米粉、澄面粉、燕麦粉	工业
6	豆腐及豆制品	豆腐、豆腐皮、豆腐干、豆腐脑、豆花、干腐竹、干豆筋、干豆结	工业
7	薯、豆、相关植物加工品	红薯加工品、马铃薯加工品、其他豆类植物加工品	工业
8	乳制品	牛奶和酸奶制品	工业

9	粮油制品	大米、面粉、面条、燕麦、荞麦、藜麦、红豆、苡麦、黑豆、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、橄榄油	工业
10	干杂副食	花椒、胡椒、茴香、桂皮、八角、干辣椒、陈皮、桂叶等香料；小米、燕麦、薏仁、芝麻、绿豆、黄豆、淀粉、粉条等干杂；酱油、醋、黄豆酱、辣椒酱、耗油、料酒、味精鸡精、豆豉等调味料	工业
11	禽蛋	鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋、鹅蛋	工业

备注：其他未列明的畜禽肉；熟肉制品等；蔬菜；蔬菜加工品；食用菌；谷物细粉；豆腐及豆制品；薯、豆、相关植物加工品等可据实结算。

★四、商务要求（01、02 包适用）

（一）产品、人员实质性要求

1. 本项目所涉及的《食品生产许可证》及《食品生产许可品种明细表》《生猪定点屠宰证》《动物防疫条件合格证》等国家强制规定证书(证件)，由中标人在签订政府采购合同时向采购人出示，并提供相关货物来源证明材料，作为采购合同附件和货物验收依据。若应当是货物溯源生产方具有《食品生产许可证》及《食品生产许可品种明细表》《生猪定点屠宰证》《动物防疫条件合格证》，投标人单独书面承诺从具有相关资质的上游供应商处采购货源，并根据采购人要求提供相关证明材料。

2. 中标人在项目执行过程中所投入的全部项目人员(含为本项目提供服务的管理人员、服务人员及其他相关人员)，在投入实际工作岗位前须取得有效的健康证。合同执行过程中，相关人员健康证书临近过期时，由中标人负责相关人员的健康证重新办理事宜，采购人具有抽查监督权力。

（二）风险管理和质量控制要求

在项目实施过程中，若因中标人自身风险或责任(拖欠工资、法律诉讼等)问题导致采购人权益受损的，采购人有权终止采购合同并要求中标人赔偿采购人的损失，所有相关责任和赔偿由中标人承担。

（三）包装和运输

1. 中标人须严格按照《商品包装政府采购需求标准(试行)》《快递包装政府采购需求标准(试行)》(财办库〔2020〕123号)的要求进行产品及相关快递服务的包装，具体要求查询链接：http://www.ccgp.gov.cn/zcfg/mof/202007/t20200703_14587250.htm。

2. 中标人应当按照约定的方式交付标的物。对于包装方式没有约定或者约定不明确的，应当按照通用的方式包装；没有通用方式的，应当采取足以保护标的物且有利于节约资源，保护生态环境的包装方式。

3. 本次采购的标的物需要运输，中标人在合同约定的时间内将标的物运输至合同约定地点。中标人自行运输标的物或委托承运人运输的，其损毁、灭失的风险自合同成立时起由中标人承担。

4. 中标人按照约定将标的物运送至采购人指定地点并完成交付后或采购人违反约定不予收取的，标的物损毁、灭失的风险由采购人承担。

（四）结算方式

供应商的投标总价是供应商响应本项目要求的全部工作内容的价格体现，包括供应商完成本项目所需支出的一切成本和费用(包括但不限于人工劳务、货物成本、运输成本、仓储成本、搬运费、二次搬运费、抽样检测费、风险、保险、售后服务、招标代理服务费、税金等)、获得的合法合理利润及其投标文件中所给与的一切附加服务，供应商须认真阅读招标文件，根据本项目所提供的货物清单、相关服务要求、质量要求、商务要求及其他要求等的内容，结合供应商自身实际情况和项目执行过程中可能遇到的各类因素，科学测算成本，理性报价，中标后全部费用均包含在其中标报价中，供应商不得以遗漏报价等任何理由要求另行增加费用，同时由于供应商的原因造成报价低于成本价的，其责任由供应商自行承担。

结算金额=单品结算价格×单品配送量。

单品结算价格=单品市场平均价格×结算率。

结算价格=费率×绵阳市发改委网站食材平均价格（或报价网站食材价格）。

依次参照绵阳市发改委官方网站为定价依据确定具体的“报价网站食材平均价格”，定价单位为 500 克，结算价格=费率×报价网站食材平均价格。价格时间基准以网上月最后一次公布价格为基准计算。

以上网站没有的货物，参照美团 APP 进行定价，定价单位为 500 克，网站零售商品有多个规格的，以最大规格的每 500 克价格为定价依据确定具体的“报价网站食材价格”，结算价格=费率×报价网站食材价格。价格时间基准为以上月最后一日价格为基准计算。

供应商的投标总价不得小于等于 0(表示免费提供)或大于预算金额，否则将按无效投标处理。投标总价在合同履行过程中是固定不变的，任何可调整的报价将不予接受，并按无效投标处理。“开标一览表”以包为单位填写，除了单独密封递交外，其他投标文件(正副本)中也应当提供，如有遗漏，将视为无效投标。供应商应当按照招标文件要求进行报价，否则将被作为无效投标处理。供应食材价格总额由采购人在不超过项目预算的前提下核定。本合同执行期间合同总价不变，采购人无须另向中标人支付合同规定之外的其他任何费用。

（五）付款要求

本项目每月结算支付一次，实际支付金额据实结算。每月 10 日前中标供应商按照原始验

收单据主动与采购人核对上一个月的货款。

双方核对账目无误后，中标供应商于每月 15 日前向采购人提供付款材料。每次办理付款时，中标供应商应提供发票、货物明细、货物验收单据和合同约定的其他资料。采购人在收到合格的付款资料之后原则上在 10 个工作日内，最长不超过 30 日内付款（中标人提供的付款资料不齐或有误的、受财政预算安排或财政部国库集中支付相关规定影响的，采购人转账支付的时间不受 30 日限制）。对账、开票、付款日遇节假日可顺延，采购人因遇不可抗力因素需延长付款时间需通过书面、电子邮件或其他双方约定的联络方式通知中标供应商。

（六）其他要求

1. 政府采购合同签订时间：中标人应当自中标通知书发出之日起 30 日内与采购人签订政府采购合同。

2. 中标人应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。

3. 采购人有权不定期核对中标人提供服务所配备的人员数量及相关信息，对于未按照投标文件内容执行或存在不合理的部分有权下达整改通知书，并要求中标人限期整改，并根据违约情况扣除相应合同款项，中标人拒不整改或者逾期整改的采购人有权终止合同。

4. 在政府采购合同履行过程中发生的或与本合同有关的争端，中标人与采购人应通过友好协商解决，协商或调解不成的，由当事人依法维护其合法权益。

5. 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受采购人的监督和管理。

6. 中标人有责任定期及时向采购人通告本项目服务范围内有关服务的重大事项及其进度。

7. 若在合同履行期内，因国家或者政府政策调整或采购人业务需求发生变化时，采购人有权终止合同，且不承担任何法律责任(含违约责任)。

8. 因产品存在质量问题、或因产品质量原因发生的食品安全事故，应按照《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，由中标人承担全部经济 and 法律责任，并终止采购合同，除赔偿当期的材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿(包括医疗、声誉)，并承担其他相应法律责任。

9. 中标人应当按质、按时、按量、按合同做好配送服务工作；按照监管部门要求严把质量关。未按时送货到配送地点给采购人造成损失的应当赔偿损失，若因此产生紧急配送费用，紧急配送费用由中标人单独支付。

10. 中标人必须保证配送食材的质量，在运输过程中若有包装破损、变质等情形时，由中标人无条件更换。

11. 中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和相关行业等规定，配送过程出现

相关资质失效、丧失或违规行为的，采购人有权终止合同，并承担由此导致采购人损失的经济赔偿。

12. 如因国家政策发生变化终止合同，采购人和中标人不承担任何经济和法律责任。

13. 中标人所提供的证明材料必须真实有效，否则采购人有权终止采购合同，中标人承担经济赔偿和相应的法律责任。

14. 中标人应积极配合采购人及相关职能部门随时抽查货物来源、制作场所及流程，以及对货物质量的抽样检验。

15. 因食用采购人供餐发生食物中毒，经有关单位鉴定后确定为中标人提供的食材出现问题，中标人应承担由此引起的一切经济和法律责任，且采购人有权终止合同。

16. 中标人未提前书面告知采购人，即停止或中断供货的，采购人有权单方面终止合同。

17. 中标人实际配送的产品必须与其投标时承诺的产品规格等技术参数保持一致或配送更高技术参数标准的产品。

18. 本招标文件所引用的 GB、GB/T 国家标准、地方或行业标准，在项目招投标阶段或项目执行阶段，若有最新一期执行的新标准时，直接按有效的最新一期标准实施，本招标文件或签订的政府采购合同不再就此进行调整。

19. 其他商务要求相关条款详见“政府采购合同主要条款”的内容。

（七）验收要求（履约验收方案）

1. 严格按照《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）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）相关规定，国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范以及采购文件、采购人要求进行验收，验收内容包括每一项技术和商务要求的履约情况。

2. 采购人是验收主体，项目验收程序为中标人向采购人提出申请，中标人未及时提出申请的采购人可以主动发起，采购人按规定组织验收。由采购人按规定组织履约验收小组，开展项目验收工作，达到国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范要求为标准，验收标准包括所有客观、量化指标。按照《招标文件》《投标文件》和双方签订的《采购合同》，审查项目资料完备性、规范性情况，审查项目履行合同、《招标文件》和《投标文件》情况，审查所有材料质量、性能、安全性以及各项技术指标完成情况，对供应商履约情况进行验收，出具《验收报告》。达到每阶段验收时点后的3个月内没有开展验收或者没有出具验收结论，视为验收通过，中标人应进行项目整改导致逾期验收的情形除外。

3. 验收结果合格的，中标人凭《验收报告》办理合同款项支付等相关手续；验收结果不合格的将不予支付采购资金。

4. 中标人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《验收相关单据》，由验收人员共同签名。

5. 验收由采购人、供应商，双方现场检验，对供应产品的质量无异议、数量准确无误后，双方签字，各自留存。对不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物。

6. 中标人在交付货物中掺杂使假、以次充好的或产品不符合验收标准的，采购人有权拒收，出现一次，由采购人向中标人提出口头警告，供应商作出书面保证；出现第二次，扣当月货款总价的 5%；出现第三次不符合要求的，扣当月货款总价的 5%且采购人有权解除与中标人的采购合同。

7. 验收方法

7.1 日常货物验收(现场收货标准)：

7.1.1 收货环节标准：投标人保证配送品种斤两的准确性，以食堂的验货数量为准。投标人每次随货送上一式三份的送货清单，供食堂验货后签字确认，双方各执一份，存档一份，作为送收货的凭证。食堂每天安排专人过秤及验收，如发现个别品种重量不足或质量不达标，可要求投标人补足或退换。招标文件要求在配送时应当提供的各类检测、检验报告、相关合格证书等资料，供应商在配送时应当向采购人提供，否则采购人有权拒绝收货。

7.1.2 针对生鲜产品特性，配送数量以市斤为单位，且配送数量误差不得超过 5%。

7.1.3 各品类收货验收标准：

①热鲜肉：保证溯源合法合规，保证为到货时距屠宰在 12 小时内的新鲜肉，并提供有效的动物检疫(或检测)合格证明、肉品品质检验合格证原始单据或复印件。

②冷鲜肉：需保证供应为当日生产的产品，去头、去脚、去骨、去肚杂的冷鲜肉，不得为长期冷冻肉；肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。

③质量要求

猪肉：猪肉不得有病猪、死猪、公母种猪肉，带皮猪肉要盖有动物产品检疫(或检测)合格验讫印章，以及肉品品质检验合格验讫印章，根据采购人需要进行分割。

牛、羊、兔、禽等其它家畜、家禽肉：应来源于正规供应渠道的新鲜产品，有动物产品检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明。鸡、鸭、鹅、兔必须是去毛、去肠肚的整只。

鱼、虾等水产品不得有死鱼死虾，无异味，肉质紧实。

④熟肉制品：外观干爽、结实、完整、干净卫生、无污垢、表面干燥、洁净、有光泽、无异味。

⑤豆腐及豆制品：豆腐须色为淡黄色或白色，边角完整，不凹凸，口感细嫩，软硬适宜，

醇香无杂质、无异味；豆制品颜色微黄，表面细腻，薄厚均匀，有弹性，不发黏，无杂质，有生产日期和厂家。

⑥食用菌：菌种纯正，无杂菌污染，菌丝有光泽，生长均匀整齐，连接成块，既有弹性，菌丝粗壮，菌龄适宜，菌丝不老化变色，无吐黄水现象，无原基和菌菇形成。

⑦蔬菜：无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐。

⑧水果：果面新鲜洁净，无病虫害，无腐烂，无萎焉。

⑨蔬菜加工品：使用新鲜、无病虫害、无变质的水果和蔬菜作为原料，并确保原料符合食品安全标准。原料应经过充分的清洗和消毒处理，以去除表面的污垢、农药残留和微生物。采用快速冷冻技术，使蔬菜在短时间内达到-18℃或更低温度，以保持其原有营养成分和新鲜度。包装标识：产品应进行密封包装，并在包装上标明产品名称、生产日期、保质期、厂家信息等内容。感官要求：速冻蔬菜应具有原有的色泽、香气和口感，无异味，无不良杂质。

⑩谷物细粉：用纤维袋或塑料袋定量包装，规格满足双方约定，包装标识清楚，印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等信息，产品执行标准满足招标文件规定，产品到货验收之日保质期剩余二分之一以上。

⑪薯、豆、相关植物加工品：符合 GB 2713-2015《食品安全国家标准淀粉制品》要求，食品安全应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》要求。产品无异味、无杂质，包装完好，无破损现象，生产日期等标示清楚。

⑫干杂副食：商品外包装不得有破损、拆封的痕迹，外观应整洁无污染，内包装不得破损；所有商品质量必须达到商品规定的质量标准，一定要有商品合格证；不得有过期和即将过期的商品；商标品名、生产商、产地都必须完整。

7.2 总体验收：由采购人根据中标人日常货物验收情况和配送服务考核情况进行总体验收。

7.3 配送质量及服务考核表

供应商商品和服务质量评议考核标准表(总分100分)			
质	序号	考核标准	减分值(分/次)
量 类 (90分)	1	食材不新鲜有变质倾向的	-2
	2	产品有异味的	-5
	3	食材被水浸泡后增重的	-2

	4	食材有砂石污染的	-2
	5	食材混有危害健康致病寄生虫、卵的	-5
	6	食材被交叉轻微污损的	-2
	7	未按食材标准进行配送的	-3
	8	食材以次充好的	-5
	9	一批次食材个别品种不洁净的	-1
	10	一批次食材3个以上品种不洁净的	-5
	11	食材整批不洁净的	-10
	12	配送破损变形食材的	-2
	13	配送未经检疫的肉类及其它原材料的	-5
	14	配送食材混杂有明显异物的	-4
	15	退换食材仍然不合格的	-3
	16	配送成品原料无包装的	-2
	17	配送成品原料无生产批号或“三期”的	-3
	18	提供未经检验或检验不合格出厂的食材原料的	-5
	19	配送的食材包装变形、渗漏的	-1
	20	配送的食材无正当理由私自调换外包装的	-1
	21	配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的	-1
	22	配送的预包装产品无与产品名称、商标相一致的食品卫生检验合格证	-2
	23	配送的食材有发潮现象的	-2
	24	配送食材有霉变现象的	-5
	25	配送的价格高于市场价格	-5
	26	冷冻制品外置时间长出现化冰严重的(未变质)	-2
	27	冷冻制品外置时间长出现化冰变质的	-5
服务类 (10分)	28	配送服务满意度考核，考核内容包括：配送服务的及时性、配送数量的准确性、配送食材的堆放整齐性等内容。 说明：扣分应说明原因，并及时告之中标人。	

考核说明：

1. 本项目的考核总分为：100 分(其中：质量类 90 分，服务类 10 分，分值四舍五入取整数)，中标人在配送过程存在 1-28 项中描述的情况，采购人将按照标准进行评议。考核得分 90 分及以上合格；考核得分 89-80 分 按采购人要求进行整改；考核得分 79 分及以下或者累计 2 个月考核得分不合格（90 分以下），采购人有权要求终止合同，并要求中标人赔偿由此给采购人带来的一切经济损失。
2. 考核结果主要用于采购人对中标人是否能继续履行合同的主要依据。
3. 采购人每月一次对供应商服务质量评议。

注：采购人有权在项目执行过程中根据实际情况对供应商商品和服务质量评议考核标准进行调整。

五、技术、服务要求

鲜冻禽畜肉类包：

★（一）产品质量要求

1. 总体要求

供货质量严格按照《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、招标文件质量要求执行，产品符合国家食品卫生标准，动物检验检疫合格标准。

供应商所供应食材应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量标准》及其他国家相关强制性标准与要求，质量应符合国家现行相关标准与要求，国家有出台新标准、更高标准时，以新标准、更高标准为准，供应商保证所供产品配送到指定地点时的数量(重量)、质量、卫生和安全。

本项目全部食品、食材禁止使用含有瘦肉精、兴奋剂的食品和添加剂，投标人应完全尊重采购人的要求以及行业惯例和要求，确保所供应食品中不出现含上述类似违禁添加剂。

2. 畜禽肉类产品质量要求

所有配送的畜禽类产品应严格执行兽医检疫制度，屠宰和加工企业符合国家食品安全、卫生操作规范相关标准。热鲜肉是当日凌晨屠宰、清晨上市，未经直接冷却处理的产品，屠宰至开始配送时间一般不超过 4 个小时，运输环境温度保持在 0℃-4℃，湿度控制在 80%-90% 的热鲜肉；冷鲜肉是对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度(以后腿肉中心为测量点)在 24 小时内降为 0~4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持 0~4℃范围内的冷鲜肉。热鲜肉肌体鲜红、色泽明亮、肉质紧密，保留原有风味，富含较高营养价值，热鲜肉在当日加工食用；冷鲜肉感官湿润，触摸柔软有弹性，加工易入味，口感滑腻鲜嫩，在-2~5℃温度下可保存七天。

猪肉质量要求：猪肉必须是去头、蹄、肚杂的鲜猪肉，新鲜无异味，不得有病猪、死猪、

公母种猪肉。应具有有效的动物卫生监督机构出具的动物检疫(或检测)合格证明和加盖的动物产品检疫(或检测)合格验讫印章,以及生猪定点屠宰场加盖的肉品品质检验合格验讫印章、出具的肉品品质检验合格证。产品标准符合:GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》或GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》要求,且肉食品需新鲜无质变。

牛、羊、兔、禽等其它家畜、家禽应来源于正规供应渠道的新鲜产品,有当日动物产品检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明,鸡、鸭、鹅、兔必须是去毛、去肠肚的整只。

3. 熟肉制品质量要求

所有熟肉制品应使用新鲜食材制作,并符合GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》要求。防腐剂类检测、工业染料检测、氯霉素检测、动物源性成分检测均应符合国家最新有关强制性标准。

熟肉制品是指以鲜畜禽肉为主要原料,经选料、修整、腌制、调味、成型、熟化和包装等工艺制成的肉类加工食品。

4. 水产及副产品质量要求

鱼类质量要求:无翻肚、无烂嘴及其他外表损伤,鱼鳞完整,眼球突出。

虾类质量要求:无死虾,头尾完整。

蛙类质量要求:无异味,表皮光滑。

4. 其他质量要求

供应商实际配送产品必须与招标文件确定的同类产品的规格、技术标准保持一致,价格根据采购人当月市场询价确定。

食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定,分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平,如质量或规格等级划分为1、2、3、4、5或大(L)、中(M)、小(S)的,应选择1、2、3或大(L)、中(M)等级。

食品的包装应完整、清洁、无破损,包装有关食品名称、生产日期、保质期限、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。预包装食品原料应具有SC标记(食品生产许可证编号)。

本项目采购标的所涉及的其他强制性标准或规定,若上述内容未提及的,按国家有关强制性标准或规定内容执行。

除上述已明确配送时间、保质期和检验检疫要求的食材外，其他食材送达时不得超过食材生产日期至保质期限日的 1/3，（例如：食材保质期限为 10 天的，送达时间不能超过 3 天；食材保质期为 6 个月的，送达时间不能超过 2 个月，其他同理以此类推）。超过以上保质期规定送达的，采购人有权拒收并实施无条件退货。投标人必须随食材的配送，向采购人提供本批食材的符合国家食品卫生检疫等法律法规的检疫检验证明，以备采购人登记存档或追溯、调研食材的来源及安全性。

供应商所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证，具有动物检验检疫合格证明、“SC”食品质量认证标志。

主副食鲜蔬等其他类包：

1. 总体要求

供货质量严格按照《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、招标文件质量要求执行，产品符合国家食品卫生标准。

供应商所供应食材应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量标准》及其他国家相关强制性标准与要求，质量应符合国家现行相关标准与要求，国家有出台新标准、更高标准时，以新标准、更高标准为准，供应商保证所供产品配送到指定地点时的数量(重量)、质量、卫生和安全。

本项目全部食品、食材禁止使用含有兴奋剂的食物和添加剂，投标人应完全尊重采购人的要求以及行业惯例和要求，确保所供应食品中不出现含上述类似违禁添加剂。

2. 蔬菜、蔬菜加工品质量要求

（1）蔬菜类产品农药残留符合 GB 2763-2021 和 GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 农残最大残留限量》要求。

（2）蔬菜产品必须新鲜，保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐，并按相关规定配送前采样送检。

（3）蔬菜加工品

①指经过快速冷冻处理，以保持其原有营养成分和新鲜度的蔬菜。

②原料要求：应使用新鲜、无病虫害、无变质的蔬菜作为原料，并确保原料符合食品安全标准。

③清洗消毒：原料应经过充分的清洗和消毒处理，以去除表面的污垢、农药残留和微生

物。

④快速冷冻：采用快速冷冻技术，使蔬菜在短时间内达到 -18°C 或更低温度，以保持其原有营养成分和新鲜度。

⑤包装标识：产品应进行密封包装，并在包装上标明产品名称、生产日期、保质期、厂家信息等内容。

⑥感官要求：速冻蔬菜应具有原有的色泽、香气和口感，无异味，无不良杂质。

⑦食品添加剂：速冻蔬菜中使用的食品添加剂应符合国家相关规定，不得使用任何违禁添加剂。

3. 食用菌质量要求

食用菌及其制品应符合 GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》要求。

食用菌及其制品应菌种纯正，无杂菌污染，菌丝有光泽，生长均匀整齐，连接成块，既有弹性，菌丝粗壮，菌龄适宜，菌丝不老化变色，无吐黄水现象，无原基和菌菇形成。

4. 谷物细粉质量要求

(1) 小麦粉质量标准：精制粉。

面粉色泽呈白色或微黄色，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团。无异味。用手摸取时，手心有较大的凉爽感，握紧时成团。味道淡而微甜。

加工精度按实物标准样品对照检验粉麸色泽，水分 $\leq 14.0\%$ ，灰分 $\leq 0.70\%$ ，粗细度全通过 CB36 号筛，留存 CB42 号筛的不超过 10.0% ，面筋质(以湿度计) $\geq 26.0\%$ ，脂肪酸值(以湿基计) ≤ 80 ，磁性金属场(g/Kg) $\leq 0.003\text{g/Kg}$ ，含砂量 ≤ 0.02 ，色泽、气味、口味正常。

(2) 糯米粉质量标准：

峰值黏度：1 级 $\geq 600\text{BU}$ ，2 级 $\geq 400\text{BU}$ ，3 级 $\geq 200\text{BU}$ ，4 级 $< 200\text{BU}$ ；

糊化温度：1 级 $\leq 65^{\circ}\text{C}$ ，2 级 $\leq 65^{\circ}\text{C}$ ，3 级 $\leq 66^{\circ}\text{C}$ ，4 级 $> 66^{\circ}\text{C}$ ；

灰分：1、2 级 $\leq 0.4\%$ ，3、4 级 $\leq 0.6\%$ ；

细度：1、2 级 $\geq 99\%$ ，3、4 级 $\geq 95\%$ ；

白度：1、2 级 $\geq 88\%$ ，3、4 级 $\geq 86\%$ ；

斑点/(个/ cm^2): 1、2 级 $\leq 4\%$ ，3、4 级 $\leq 6\%$ ；

直链淀粉含量 $\leq 4\%$ ；

含砂量 $\leq 0.02\%$ ；

磁性金属物含量 $\leq 0.003(\text{g/kg})$ 。

(3) 玉米粉质量标准：

粒度：细面不超过 $75\mu\text{m}$ ；

含水率：不超过 14%；

水解发米率：不低于 90%；

破解率：<4.5%；

表观粒度：3mm-8mm；

甜度：不超过 11-12%。

（4）澄面粉质量标准：

有生产许可证编号，标签上的内容齐全，如商品名称、配料表、质量等级、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期等。

色泽鲜而白，杂质少，无异味；

用手搓捏袋中澄面粉，能听到比较大的“咔咔”声，不能含有滑石粉、小麦面粉或玉米面粉；

用手抓半把澄面粉，用手紧握，松手能散，用拇指和食指捏一点澄粉粉末，反复搓捻感受光滑细腻；

取少量澄粉送入口中无异味，细嚼不牙碜。

（5）燕麦粉质量标准：

酸碱度：PH 应在 4.5-7.5 之间；

水不溶物：<1.5%；

灰分：<1.5%；

外观质量：外观要求光洁、圆整、质感细腻；

水分：<15%；

原料：应为高品质的燕麦，无杂质、病虫害或腐烂的痕迹；

无有害成分：粉末中不得含有有害物质，如汞、砷、石棉等；

必须符合国家《食品安全国家标准》的规定。

（6）每批货有效期：到货验收之日起保质期剩余二分之一以上。

（7）包装要求：用纤维袋或塑料袋定量包装，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。包装标识清楚，如印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等。

（8）验收标准：按照国家相关标准执行；食品安全符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准。

（9）供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、招标文件质量要求，符合国家食品卫生标准。

（10）在供货期间，若采购人对中标人所供货物质量产生异议，送政府质量检测部门检

验。如检验不合格，检验费由中标人承担，并依照合同承担责任。若发生类似情况两次以上，则采购人有权终止合同。

(11) 中标人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由中标人承担由此造成的直接经济损失。

5. 豆腐及豆制品质量要求

(1) 所有豆制品应符合 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》要求。

(2) 豆腐：颜色为淡黄色或白色；边角完整，不凹凸；口感细嫩，软硬适宜；醇香无杂质、无异味，有生产日期和生产厂家。

6. 薯、豆、相关植物加工品质量要求

(1) 质量标准：符合国家和行业标准。

(2) 验收标准：按照 GB 2713-2015《食品安全国家标准淀粉制品》和 GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》标准执行。

(3) 供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、招标文件质量要求，符合国家食品卫生标准。

(4) 在供货期间，若采购人对中标人所供货物质量产生异议，送政府质量检测部门检验。如检验不合格，检验费由中标人承担，并依照合同承担责任。若发生类似情况两次以上，则采购人有权终止合同。

(5) 中标人在合同期内应切实做到保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由中标人承担由此造成的直接经济损失。

7. 禽蛋质量要求

必须按照 GB 2749 标准执行。

8. 乳制品质量要求

按照 GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中毒素限量》标准执行。

9. 干杂副食质量要求

(1) 质量标准要求符合国家行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无蛀虫、无杂质、保持应有色泽。从加工、包装、运输、储存应全部符合国家规定标准。

(2) 包装产品包装标识应符合 GB7718-2011 标准要求。标明商品名称、规格、生产许可证号和“SC”标志、产品执行标准、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期或存放条件等内容。

10. 其他质量要求

供应商实际配送产品必须与招标文件确定的同类产品的规格、技术标准保持一致，价格根据采购人当月市场询价确定。

食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定，分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为 1、2、3、4、5 或大(L)、中(M)、小(S)的，应选择 1、2、3 或大(L)、中(M)等级。

食品的包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期限、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。预包装类食品原料应具有 SC 标记(食品生产许可证编号)。

本项目采购标的所涉及的其他强制性标准或规定，若上述内容未提及的，按国家有关强制性标准或规定内容执行。

除上述已明确配送时间、保质期和检验检疫要求的食材外，其他食材送达时不得超过食材生产日期至保质期限日的 1/3，(例如：食材保质期限为 10 天的，送达时间不能超过 3 天；食材保质期为 6 个月的，送达时间不能超过 2 个月，其他同理以此类推)。超过以上保质期规定送达的，采购人有权拒收并实施无条件退货。投标人必须随食材的配送，向采购人提供本批食材的符合国家食品卫生检疫等法律法规的检疫检验证明，以备采购人登记存档或追溯、调研食材的来源及安全性。

供应商所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。

(二) 配送要求(鲜冻禽畜肉类包、主副食鲜蔬等其他类包适用)

★1. 供应商应为本项目投入固定经营场所，具备冷冻冷藏库房。

注：已有场所的提供相关产权证复印件(租赁方式还应提供与出租方签订的租赁合同复印件)；投标时尚未有场所的供应商，在投标文件中单独提供对应本项要求的承诺函(承诺函中须专门注明有无冷冻冷藏库房)，格式自拟；未按要求提供证明材料或承诺函的视为不响应本项实质性要求。

2. 供应商必须自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。

3. 供应商应提供符合食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输等设施设备，确保食品原料安全储存和安全运输。

4. 供应商应自行负责所供物资的运输及装卸。配送车辆凭采购人制发的专用通行证进出各配送点位，车辆进入采购人指定场地后，应缓速慢行，听从采购人工作人员指挥，在确保采购人人员安全的前提下方可运输装卸。

5. 所有生鲜食品必须当日配送，确保食品原料新鲜、安全、可靠。

6. 供应商所提供的食品、原材料应当依据《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规规定进行索证索票、进货查验和采购记录。

7. 供应商对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系，在所有的库房安装 24 小时声像监控设备。所有产品必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。肉类产品留样保存 48 小时以上，其他产品留样保存一周。

8. 中标人需按要求提供第三方检测机构出具的肉禽类兽药及瘦肉精残留检测报告等。

9. 供应商在配送运输中要确保安全，在运输及装卸过程中发生的一切安全事故(包括给第三方造成的损失)，由中标人负责处置，并依法承担所有责任。

10. 中标人在配送过程中要做好配送物资的保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

11. 中标人应接受采购人的监督和管理。采购人将会同相关部门定期或不定期地抽查食堂和供应商，对食堂大宗食品原料配送进行监督考核。若发现不合格或有安全隐患的产品，应立即停止使用，供应商应无条件更换，并自行承担一切费用；对供应商不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。

12. 投标人中标后根据采购人要求配合采购人提供完善的履约配置情况报告(包括但不限于人员、场地、车辆等信息和数据)并接受采购人实地监督，如发现供应商存在虚假响应情况，采购人有权追究相关法律责任。

13. 采购人有权每半年对配送的食材、食品、原料进行不少于两次的不定期抽样检测，其中两次检测费用包含在供应商报价中，并由中标人负责支付。

(三) 履约要求

1. 中标人应根据本项目制定配送服务方案，内容包括：

(1) 食品管理、出入库管理(根据采购需求提供针对不同配送目标的食物管理和出入库管理方案，应当包含不同目标的管理团队、执行团队，应分工明确，工作流程以及权限范围合理清晰且可追溯，针对不同目标的食物需求分配管理，及时出库、入库的管理，分拣配送管理，提供具体的执行方案)；

(2) 配送时效性及配送时间(应当根据不同的配送目标实际情况，提供具体及时的配送时间安排，结合采购人实际情况配送，不得干扰采购人正常办公，提供具体的执行方案)；

(3) 地理因素、配送路线(应当根据不同的配送目标，结合供应商实际情况及采购人地理位置、合理规划配送路线，应当不少于 1 条配送路线，提供具体的执行方案)；

(4) 环境因素、食堂环境因素(应当根据项目所在地的常年环境情况以及采购人食堂的

具体情况，提供合理的食材配送建议以及食材保存建议，食材进入食堂应当透明化，保障食材安全，提供具体的执行方案)；

(5) 季节因素(应当根据不同季节提供合理的食材配送建议以及不同的食材配送数量的合理化安排，提供具体的执行方案)；

2. 供应商应根据本项目制定售后服务方案，内容包括：

(1) 售后服务人员构成(构成合理是指售后服务团队人员结构合理，具有团队管理人员、具体经办人员，各自分工明确，工作流程以及权限范围合理清晰且可追溯)；

(2) 报废处理办法(对于超过保质期、因损坏、虫蛀等情况无法适合食用的食材应当及时处理或销毁，不得与其他食材混杂，有专门的人员处理、监督，处理流程记录可追溯)；

(3) 快速的退换货机制(对于采购人提出的合理退换货要求，应当及时响应并及时退换，对于换回的食材应保障质量及供应，有专门的人员处理、监督，处理流程记录可追溯)。

3. 供应商应根据本项目制定食品安全保障方案，内容包括：

(1) 食品安全管理办法(应包含针对本次项目设定的食品的风险评估及管理、食品管理和监督检查、食品安全教育和培训，以及符合国家、地方食品相关产品中的致病性微生物、兽药/农药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定要求，对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书的要求，食品检验方法与规程等)；

(2) 食品安全管理岗位职责(应明确各级岗位及人员，各自分工明确，工作流程以及权限范围合理清晰且可追溯，符合风险岗位可相互监督且不相容的原则)；

(3) 食品来源追溯体系(通过可追溯食品上的可追溯标签可以查看该食品的各种信息，了解食品的质量与安全性；该食品发生食品安全问题时，相关单位可以通过可追溯体系中的信息追溯和识别问题来源)；

(4) 食品安全事故处理流程及处理方法(应提供供应商食品安全事故处理流程，针对本项目可能发生的情况提供相应的处理方式，处理流程及方式应符合食品相关法律法规)。

4. 供应商应根据本项目制定管理制度，内容包括：

(1) 食品配送人员管理制度(制度中体现的针对本次项目的配送人员管理应当权责清晰，有专门的管理团队、执行团队，分工明确，工作流程以及权限范围合理清晰且可追溯)；

(2) 食材原料采购索证索票制度(制度中体现的针对本次项目的索证索票制度应当有具体的执行人员、执行方式，执行流程，证、票留底，有相应的管理措施，做到可查验可追溯)；

(3) 食材原料出入库管理制度(制度中体现的针对本次项目出入库管理应当有具体的执行人员，执行方式，执行流程，不同品种对应的出库、入库登记管理、监管，做到可查验可追溯)；

(4) 食材库房卫生管理制度(制度中体现的针对本次项目的库房卫生管理应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,仓库应当保持清洁卫生、符合食材存放要求,应做到及时清洁,并有相应的监督、管理措施);

(5) 食品安全查验记录制度(制度中体现的针对本次项目的食品安全查验记录应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,针对配送前的食品应当保障安全,及时处理可能存在的安全隐患,且应做好所有查验记录,做到可查验可追溯);

(6) 食品安全运送制度(制度中体现的针对本次项目的食品安全运送应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,在食品运送过程中,要保障运送过程安全、运送中食材质量的保障、运送人员安全以及进入配送单位时的安全措施,做到不耽误配送行程,运输过程应当做好相应记录);

(7) 库房安全管理制度(制度中体现的针对本次项目的库房安全管理应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,库房要做好安全措施,防止可能存在的污染、感染等情形,防止无关人员进入,有明确的监控管理措施);

(8) 食品原料检验制度(制度中体现的针对本次项目的产品质量检验应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,配送前按要求进行检验且有相应的检验记录或检验报告,不得出现不符合要求的食材,一旦发现,需要及时记录上报并更换,并在次检验,保留检验记录,做到可查验可追溯);

(9) 食品原材料留样制度(制度中体现的针对本次项目的食品原材料留样应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,每批次食材均需保存样品供检验,样品留存应有相应的留存记录、留存方式应符合该品种的存储要求,并可以按要求提供样品检验,做到可查验可追溯)。

5. 供应商应根据本项目制定应急预案,内容包括:

(1) 特殊时段、特殊事项食堂临时性需求的应急措施(应包含应急团队人员安排,应分工明确,工作流程以及权限范围合理清晰且可追溯,能提供应急联系方式,有明确的应急措施,如紧急采买、仓库调配、应急配送,如配送食材发生变更,应提供应急监测,提供应急响应速度承诺及应急路线);

(2) 发生影响正常配送的突发情况的应急配送方案(应包含应急团队人员安排,应分工明确,工作流程以及权限范围合理清晰且可追溯,能提供应急联系方式,在正常配送情况无法满足的情况下,有相应的处理措施,如车辆调配、路线变更、紧急采买,如配送食材发生变更,应提供应急监测,提供应急响应速度承诺及应急路线);

(3) 因食品原料质量或卫生安全引发食物中毒事故的应急处置预案及应急赔付(应包含

应急团队人员安排，其中必须包含供应商公司主要负责人，应分工明确，工作流程以及权限范围合理清晰且可追溯，能提供应急联系方式，包括主要负责人联系方式，同时提供应急处置方案及应急赔付方案，包括处理流程、处理方式，并做出所有流程记录)。

6. 人员及车辆配置要求

(1) 1包中标人为本项目提供自有或租赁的冷链配送专用车不少于1辆，2包中标人为本项目提供配送专车不少于1辆，应有温度控制设备，符合相关卫生要求。所有车辆应做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理配送。

注：自有车辆的提供有效的行驶证复印件(车辆所有人应当与供应商名称一致)；租赁车辆的提供有效的租赁合同以及和合同相匹配的车辆有效的行驶证复印件。同时提供车辆内外部实景照片(外部照片应为车辆外观和车辆号牌的同框实景照片，内部照片应为冷藏箱内景和车辆号牌的同框实景照片，若因车辆构造等特殊原因无法同框的，应提供说明)。

(2) 中标人为本项目每个包配备的配送服务人员不少于2人(含2人)，驾驶员不少于1人(含1人)。

注：①配送服务人员提供身份证(正面和反面)复印件、健康证明复印件及劳动关系或劳务关系证明材料复印件(例如：劳动合同或劳务合同或工资发放证明等类似任意一项可以证明劳动关系的材料)；

②驾驶员提供驾驶证复印件、身份证复印件、健康证复印件；

③未按上述要求提供相关材料视为不响应，配送人员与驾驶员可以为同一人。

7. 其他履约能力要求

(1) 供应商具有类似项目履约经验。

(2) 供应商具有有效期内的①质量管理体系认证、②食品安全管理体系认证、③职业健康安全管理体系认证。

(3) 供应商中标后履约前购买针对本项目的食品安全责任保险。

本章中标注“★”的条款为本项目的实质性条款，投标人不满足的，将按照无效投标处理。