

采购需求

一、项目概述

四川省川中监狱对民警职工食堂食材采购采取公开招标进行，本次采购选择中标供应商为 1 家。

二、招标主体

本次招标主体为四川省川中监狱，主要采购肉类、干杂类、蔬菜类。

★三、采购内容：

包括但不限于以下食材，增加的食材价格按照本次中标品类下浮比例执行。

序号	标的名称	技术质量要求	标的物所属行业
(一) 肉类			
1	五花肉	以带皮边口肉为原料。中方肉去奶脯后，沿肋软骨 2CM 外弧形直切下的软腩带腰夹心肉；同时符合国家或行业标准	工业
2	排骨	去颈骨去尾骨。肋条上面均匀覆盖，不露骨；同时符合国家或行业标准	工业
3	精瘦肉	纹理清晰，较柔软，无肥膘；同时符合国家或行业标准	工业
4	无骨腿夹肉	肥膘不超二指，干净无毛；同时符合国家或行业标准	工业
5	猪脚	无淤血，干净无毛，无蹄壳；同时符合国家或行业标准	工业
6	猪头	无淤血，新鲜干净无毛，不打水，无异味，无病变，需剔骨烧皮；同时符合国家或行业标准	工业
7	猪肘	无淤血，干净无毛，无蹄壳；同时符合国家或行业标准	工业
8	猪肚	(焯水) 干净，干燥无水、血及其它异物；同时符合国家或行业标准	工业
9	猪肥肠	(焯水) 干净，干燥无水、血及其它异物；同时符合国家或行业标准	工业
10	鲜牛肉	新鲜，干净，无异味，不打水，无病变；同时符合国家或行业标准	工业
11	鲜羊肉	新鲜，干净，无异味，不打水，无病变；同时符合国家或行业标准	工业
12	鲜鸡肉	新鲜，干净，无异味；同时符合国家或	农、林、牧、渔业

		行业标准	
13	鲜鸭肉	新鲜，干净，无异味；同时符合国家或行业标准	农、林、牧、渔业
(二) 干杂类			
1	红糖	外包装要完好，无任何打开过的痕迹，在保质期内，外包装表面无任何污物，用手触摸无任何潮湿现象，不应有任何特殊的气味，不应有任何杂物，色泽鲜亮，优质产品	工业
2	干面条	面条形状为韭菜叶形或宽面条，由特一粉制作，干燥无霉变，筋道好，耐大锅烹调，可大包装。	工业
3	花生米	粒实大小均匀、粉红色、无破损、口味好，无霉烂变质，优质产品	工业
4	豌豆	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，优质产品	工业
5	饭豆	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，优质产品	工业
6	黄豆	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，优质产品	工业
7	大白豆	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，优质产品	工业
8	绿豆	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，优质产品	工业
9	小木耳	角质状，硬而脆性，背面暗灰色或灰白色手摸上去感觉干燥，无颗粒感，嘴尝无异味，优质产品	工业
10	干海带	叶片宽厚，浓绿色或紫中微黄，没有枯叶，没有泥沙的，没有霉变，干净整齐，优质产品	工业
11	白粉丝	粉丝的白度和亮度适中，呈透明或半透明状态。外包装需有QS或SC食品安全检测标识。豌豆优质产品	工业
12	苕粉丝	外包装需有QS或SC食品安全检测标识。优质产品	工业
13	苕豆粉	无质量问题，无霉变，无异味。优质产品	工业
14	玉米粒	无质量问题，无霉变，无异味。优质产品	工业

15	干香菇	为黄褐或黑褐色，具有浓郁的、特有的香菇香气；无其他怪味、霉味。优质产品	工业
16	干黄花	色泽金黄或褐黄色；无霉变、无腐烂、无碎渣。优质产品	工业
17	花椒	色鲜红，麻味足，香味大，无椒柄。优质产品	工业
18	干海椒	干辣椒要体形完整，不能太碎。不破损情况下，干辣椒不会有呛鼻味。摸上去干燥，不能有回潮、发软的现象，优质产品	工业
19	胡椒面	具有纯正浓厚的胡椒香气，味道辛辣，粉末均匀，用手指头摸不染颜色。优质产品	工业
20	红油豆瓣	外包装需有QS或SC食品安全检测标识。色泽鲜亮，无其它异味、异色，10公斤/桶	工业
21	甜面酱	外包装需有QS或SC食品安全检测标，川式甜面酱	工业
22	豆豉	外包装需有QS或SC食品安全检测标，一级塑料包装	工业
23	黄豆酱油（老抽）	外包装需有QS或SC食品安全检测标识 1.9L/桶	工业
24	食醋	外包装需有QS或SC食品安全检测标 2.5L/桶	工业
25	白糖	色泽气味正常，未受潮结块，外包装需有QS或SC食品安全检测标，一级蔗糖	工业
26	八角	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品	工业
27	山柰	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品	工业
28	香叶	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品	工业
29	丁香	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品	工业
30	茴香	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品	工业
31	桂皮	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品	工业

32	白蔻	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品	工业
33	草果	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品	工业
34	沙仁	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品	工业
(三) 蔬菜类			
1	小白菜	梗白色, 较嫩较短, 叶子淡绿色, 整棵菜水份充足, 无根.	农、林、牧、渔业
2	青菜	梗白色或浅绿色, 较嫩, 叶子深绿色, 整棵菜水份充足, 无根.	农、林、牧、渔业
3	菜秧	梗较细较嫩, 叶子细长, 淡绿色, 棵小似鸡毛, 水份充足.	农、林、牧、渔业
4	油菜	梗短粗, 呈淡绿色或白色, 叶子厚肥大, 主茎无花蕾. 水份充足, 无根.	农、林、牧、渔业
5	韭菜	叶较宽, 挺直, 翠绿色, 根部洁白, 软嫩且有韭菜味, 根株均匀, 长20厘米以内;	农、林、牧、渔业
6	韭黄	叶肥挺, 稍弯曲, 色泽淡黄, 香味浓郁, 长20厘米以内.	农、林、牧、渔业
7	香芹	又名旱芹, 叶翠绿, 无主茎分枝少, 根细, 茎挺直, 脆, 芹菜香味, 水份充足, 长约30厘米.	农、林、牧、渔业
8	水芹	叶嫩绿或黄绿, 茎、根部呈白色, 茎细软, 中间空、水份充足, 有清香味, 长约30厘米.	农、林、牧、渔业
9	西芹	叶茎宽厚, 颜色深绿, 新鲜肥嫩, 爽口无渣.	农、林、牧、渔业
10	菠菜	颜色碧绿, 平嫩, 叶子大、挺直, 根桃红, 无主茎且无柄无红色, 棵株适当.	农、林、牧、渔业
11	生菜	颜色鲜艳, 淡绿, 叶子水份充足, 脆嫩薄、可竖起, 棵株挺直.	农、林、牧、渔业
12	空心菜	叶薄小翠绿, 有光泽, 棵株挺直, 梗细嫩脆、淡绿色易折断, 棵株约15厘米.	农、林、牧、渔业
13	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆, 无主茎, 叶株挺直, 水份充足.	农、林、牧、渔业
14	苋菜	有红绿两种, 叶子为绿色或红色, 叶大薄软, 有光泽, 茎细短、光滑嫩脆, 棵株挺直, 水份充足.	农、林、牧、渔业

15	芥兰	颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润，	农、林、牧、渔业
16	小葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。	农、林、牧、渔业
17	胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。	农、林、牧、渔业
18	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。	农、林、牧、渔业
19	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。	农、林、牧、渔业
20	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。	农、林、牧、渔业
21	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。	农、林、牧、渔业
22	辣椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。	农、林、牧、渔业
23	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。	农、林、牧、渔业
24	蕃茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。	农、林、牧、渔业
25	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	农、林、牧、渔业
26	苞菜	外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	农、林、牧、渔业
27	大葱	葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约50厘米。	农、林、牧、渔业
28	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	农、林、牧、渔业
29	蒿笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少	农、林、牧、渔业

30	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。	农、林、牧、渔业
31	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	农、林、牧、渔业
32	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。	农、林、牧、渔业
33	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。	农、林、牧、渔业
34	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。	农、林、牧、渔业
35	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。	农、林、牧、渔业
36	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦	农、林、牧、渔业
37	毛瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小、形正，有一定硬度。	农、林、牧、渔业
38	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	农、林、牧、渔业
39	蒲瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。	农、林、牧、渔业
40	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。	农、林、牧、渔业
41	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。	农、林、牧、渔业
42	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	农、林、牧、渔业
43	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	农、林、牧、渔业
44	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。	农、林、牧、渔业

45	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。	农、林、牧、渔业
46	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。	农、林、牧、渔业
47	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	农、林、牧、渔业
49	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	农、林、牧、渔业
50	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。	农、林、牧、渔业
51	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。	农、林、牧、渔业
52	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	农、林、牧、渔业
53	芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面军中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心	农、林、牧、渔业
54	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。	农、林、牧、渔业
55	茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。	农、林、牧、渔业
56	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。	农、林、牧、渔业
57	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。	农、林、牧、渔业
68	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。	农、林、牧、渔业
59	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。	农、林、牧、渔业
60	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。	农、林、牧、渔业

注：1. 以采购人实际需求品种、数量为准。

2. 供应商在《中小企业声明函》中须将以上各类物资中的标的名称逐一进行声明。

四、投标报价要求：

本项目报价采用下浮比例（即优惠率）进行报价。

★五、质量标准：

（一）肉类

1. 质量标准：产品符合 GB/T9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）家禽产品》GB9959.1-2001《鲜冻片猪肉国家标准》，以及国家最新标准。

食品安全标准按照 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）及 GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》。

2. 每批次货物剩余保质期须在 6 个月（含）以上（以采购人验收货物时间为准）、鸡鸭不得有病（死）鸡鸭，保证肉品须色泽新鲜、无任何异味、无毛、按压无水迹。。

3. 包装要求：包装符合 GB/T17109 的规定和食品安全要求，标签标识应符合 GB7718-2011《预包装食品标签通则》和 GB28050 等国家有关规定和要求。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，须印有（包括但不限于）SC 编号、生产日期、保质期、生产厂家、电话等。

4. 首次送货均需附第三方质检机构（带 CNAS 或 CMA 标识的）出具的产品检验报告，每批次物资均需提供《出厂检验合格报告》。

5. 验收标准：按照 GB/T1354-2018 标准及财库〔2016〕205 号文执行。

6. 供货质量严格按照国家《食品安全法》、行业有关规定、招标文件技术参数执行，符合国家粮食卫生标准。

（二）干杂、蔬菜

1、干杂产品符合 GB\T20903-2007 或国家最新标准，提供《检验报告》，产品包装完整无损，标识规范，符合卫生安全标准，产品明确生产日期、保质期、生产批次等。

2、蔬菜

蔬菜产品执行 GB\T8854-1988 或国家最新标准，必须提供有效的农药残留检验报告，产品外包装需用框袋等保持货物完好无损，符合新鲜、卫生、安全标准。

2. 每批次货物剩余保质期须在 6 个月（含）以上（以采购人验收货物时间为准）。

3. 包装要求：包装符合 GB/T17109 和 GB/T24905 的规定，标签标识应符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》等国家有关规定和要求。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，须印有（包含但不限于）生产日期、保质期、生产厂家、电话、SC 编号等。

4. 首次送货需附第三方质检机构（带 CNAS 或 CMA 标识的）出具的产品检验报告，提供《出厂检验合格报告》。

5. 验收标准：按照 GB/T1355-2021 标准，食品安全标准按照 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及财库〔2016〕205 号文执行。

6. 供货质量严格按照国家《食品安全法》、行业有关规定、招标文件技术参数执行，符合国家粮食卫生标准。

★六、配送服务要求

1. 所有物资应按采购人规定的时间，按时运送到指定的监狱内地点。装卸、运输、检测物资所产生的费用、物资在途中的所有风险及其他法律责任由中标供应商全部承担。中标供应商在收到采购人送货通知后，确因特殊情况不能按采购人要求供货的，中标供应商应在送货前电话告知采购人，经双方协商后可作适当调整，中标供应商不得擅自调整。

2. 在合同期内，中标供应商应切实做到，保质保量准时送货。

3. 运输工具、配送人员、包装材料和物资运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求。

4. 每次供货必须向采购人提供当批次质量检验合格证等证明，并保证所供物资能够追根溯源。

5. 配送车辆和人员进入监狱，必须遵守监狱有关交通、安全、门禁等方面的要求（提供承诺函）。

6. 验收要求

6.1 中标供应商所供物资质量应符合《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、招标文件技术参数和质量等级要求，包装标识应符合 GB7718-2011 标准要求，标明食品名称、生产者名称、生产者地址、配料表、生产日期、保质期、食品生产许可证编号等，如果国家相关部门出台最新标准规定，按最新规定执行。中标供应商供应物资能够索票索证和溯源。

6.2 采购人明确禁止使用违反国家规定的食品和添加剂，中标供应商确保所供应食品不属于用非食用原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的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。

6.3 中标供应商所提供每批次物资，由采购人、中标供应商授权代表双方就产品质量、品种、数量等进行现场核实验收，准确无异议后，填写《入库验收清单》，双方共同签名、各自留存。对所供产品与要求不符的，采购人有权拒收。

6.4 物资验收时若发现中标供应商送货数量与订货数量不相符，采购人有权根据实际情况决定是否进行验收。一般情况下，中标供应商所送物资超过采购人订单数时，超过 10% 以上的部分采购人可不验收；中标供应商所送物资低于采购人订单数时，中标供应商应按照采购人要求负责及时补足。

6.5 在合同期内，采购人有权抽取中标供应商所配送的物资送至国家法定检测机构进行一至二次检验，送检费用由中标供应商承担。若送检质量不合格，将依据合同条款追究违约责任。

7. 中标供应商应做好食品安全的保障工作。

7.1 必须按订单配送，按规定时间送达，确保食品新鲜、优质、安全、可靠。

7.2 配送车辆应符合相关卫生要求。

7.3 在配送罪犯生活大宗物资过程中要做好保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

7.4 若采购人发现在保质期内食材腐烂变质，将及时通知中标供应商进行处理，并更换相应数量的物资。

7.5 所供物资不符合质量要求的，一律退回，中标供应商无条件重新更换配送物资。对于已验收的物资，在正常保质期内，若非采购人保管不当，而在使用时才发现有质量问题的，中标供应商应无条件更换同种物资，所有因此产生的费用由中标供应商承担。

7.6 在供货期间，采购人有权对中标供应商所供物资送法定质量检测部门检验，检验费用由中标供应商承担。若检验不合格，中标供应商依照合同承担责任。

8. 投标人应承诺拟一旦中标后，在本次项目的管理人员必须为本单位人员，且与投标时拟派的管理层人员一致，若在服务期间，需更换本项目的管理人员，应得到采购人确认，并将更换人员的信息资料在采购人处备案，更换的管理人员也必须为本单位人员。

★七、商务要求

1. 服务期限：合同签订之日起至 2024 年 12 月 31 日。

2. 结算数量：以实际配送货物品种及数量为准。

3. 付款方式及基准价的查询：

3.1 付款方式：

本项目以人民币结算。每月按照执行价格计算方式进行结算。结算价格为送达指定地点含税价，在合同履行期间，不因国家税率调整而调整。

采购人付款前，中标供应商应向采购人出具正式发票、清单等相关手续，采购人以银行转账方式将全部货款汇入中标供应商账户。采购人原则上在次月底前全额支付上月货款，如遇特殊情况，经双方协商同意后可适当推迟付款期。

3.2 结算价格确定

配送价=基准价×（1-中标下浮比例）。

配送价的确定：以成都市发展和改革委员会网站“成德眉资四市主副食品价格监测周报”上月四市公布数据的均价作为参考基准价，结合中标下浮比例计算采购月执行配送结算价格。发改委网站无参考品种的，以四川省川中监狱相关人员组成询价小组在高坪区白塔市场、综合市场两个市场采得价格的平均价为基准价，结合中标下浮比例综合订价。

4. 投标人所报价格为送达指定地点含税价。包含食材、损耗、仓储、运输、加工服务、检测、人工等一切所需费用。

5. 中标供应商的确认。以综合排名第一位的投标人作为中标供应商，其他商家依次按照高低排序。中标供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展政府采购活动。

下浮比例及中标品牌合同期内不得变更。投标人报价下浮比例不低于以下要求：

品种	质量标准	保底下浮比例 (%)
肉类	见本章要求	15
干杂类	见本章要求	8
蔬菜类	见本章要求	8

注：如投标人肉类下浮比例报价 14%则为无效投标。

八、其他要求

1. 提供满足招标文件项目要求的服务方案，服务方案需包含：（1）专门的服务组织架构和服务体系，包括各层级机构设置、职能职责、服务流程；（2）服务计划和人员安排，包括物资准备安排、供应安排、储备安排、配送计划、配送人员安排；（3）车辆管理方案，包括物资配送车辆调度安排方案、安全运行措施；（4）突发事件的处置保障预案，包括处置响应、处置流程、处置措施；（5）配送方案，包括配送质量安全保障措施、配送时效保障、物资调配措施、配送人员工作要求。

2. 提供内部管理制度，相关制度需包含：（1）质量管理办法；（2）监督考核办法；（3）食品安全追溯体系制度；（4）进货查验制度；（5）从业人员培训管理制度；（6）食品经营过程与控制制度；（7）食品贮存管理制度。

3. 供应商提供近类似履约业绩。

4. 供应商针对本项目配置配送团队。

5. 供应商针对本项目固定的运送车辆。

备注：本章带“★”的要求为实质性要求，供应商必须响应并满足，否则视为无效投标处理。