

采购项目商务和技术要求

一、货物一览表

包号	类别	品目（包括并不限于以下产品）	质量要求及标准	服务标准及要求	计量单位	数量	备注
1	畜肉类	猪肉、牛肉、羊肉类等	详见下表	加盖卫生防疫章，须提供同批次动物检疫合格证明	批	1	
	禽肉类	鸡、鸭肉类等		时鲜，须提供同批次动物检疫合格证明	批	1	
	鱼虾水产类	鱼类（活）、虾类（活）等		时鲜	批	1	
	蔬菜类	白菜、芹菜等		时鲜	批	1	
	水果类	苹果、香蕉等		时鲜	批	1	
	饮料类	矿泉水等		保质剩余期限不低于 2/3	批	1	
	奶制品	牛奶等		保质剩余期限不低于 2/3	批	1	
	蛋类	鸡蛋、鸭蛋等		须保证 7 日内时鲜产品	批	1	
	豆制品类	粉皮、麻腐、水粉丝等		保质剩余期限不低于 2/3	批	1	
	调料类	调料类		保质剩余期限不低于 2/3	批	1	
干货类	栗子面筋、素肠等	保质剩余期限不低于 2/3	批	1			
说明	1. 本采购项目不分包。 2. 投标人参与投标应充分考虑到服务期内的业务运作中的风险等因素。 3. 配送价格应包含所有税费、成本、利润、运输、装卸、验收、保险等一切费用。						

二、货物质量要求及标准一览表

品类	品名	质量验收标准
肉类	边散猪肉	肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽 光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。
	上肉	瘦肉较多，带有肥肉或瘦肉。
	五花肉	带皮的肥瘦肉，或瘦肉。
	瘦肉	基本为瘦肉，无肥肉，肌腱少。
	排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，骨肉不分离。
	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。
	汤骨	腿骨，圆筒形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉
	猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质油弹性
	猪肝	肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄。
	猪心	心冠脂肪洁白，组织结实有弹性，用手可挤出鲜红的血液和血凝块。
	猪肺	内呈红色，有光泽。
	猪腰	表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽，有弹性。
	猪大肠	呈浅黄，无黑斑，柔软，表面光滑湿润，无异味，极小味道。
	猪肚	呈浅白，色泽光润，不带肥油，内部干净，无异味，极小味道。
	猪耳	无毛或少毛，无异味，色泽正常。
	鲜牛肉	肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极 少渗出物；具有浓郁牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。
	鸭	表皮光滑而有光泽，肉质弹性好且丰满，表皮无毛或少毛，无破皮，无花皮， 无显眼淤块，无注水，肚内无一切内脏、无血水、无异味。
	鸡	大小符合要求，鸡肚内无一切内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，因品种不同而呈 淡黄、淡红、灰白或灰黑等色，外表微干或微湿润不沾手，指压立即恢复，具

		有鲜鸡肉正常气味，无淤血斑或极少，无打水症状，无破皮。
	鸡中翼	无黄衣，大小均匀，无异味，无碎杂，有光泽；无明显淤块，无破皮，外表色泽正常，无肉质淡红，无鸡毛。
	鸡爪	大小均匀，色泽乳白；无粘手，无异味，无黑斑，无碎架，爪底部无硬结。
	鸡全翼	大小均匀，无碎杂，有光泽；无异味，肉色淡红，无骨折和破皮，无黄衣，无异味，无鸡毛。
	鸡腿	大小均匀，无碎杂，无黄衣，无淤血斑，有光泽，肉质淡红，无异味。
	鸡肾	呈鸡肾特有色泽，无病斑，外表及切面湿润，但不粘手；无污物及其他肉眼可分杂质；无异味。
干货	干货	有外包装的必须标明产品名称、配料表、净含量、制造者及经营者的名称和地址、生产（或分装、包装）日期、保质期或保存期、产品标准号。
牛奶	盒装牛奶	具有SC(QS)标志，独立纸质盒装；必须采用超高温瞬时灭菌或保持灭菌支撑，无菌罐装；外包装无污物，无泄漏。
豆类淀粉制品	粉皮	乳白色，半透明有光泽，无酸味，方或圆形，揭开完整不碎，稍有韧性。
	麻腐	乳白色，半透明有光泽，无酸味，块形完整，有弹性。
	水粉丝	乳白色，半透明有光泽，无酸味，长线型，无珠子粒，有韧性。
调料	调料	具有SC(QS)标志，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、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；香辛料要求干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质；验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。
果蔬	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。
	青菜	梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根。
	菜秧	梗较细较嫩，叶子细长，淡绿色，棵小似鸡毛，水分充足。

油菜	梗粗短，呈淡绿色或白色，叶子肥厚大，主茎无花蕾，水分充足，无根。
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。
韭黄	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长20厘米以内。
香芹	叶翠绿，无主茎分支少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水分充足，长约30厘米。
水芹	叶嫩绿黄绿，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。
西芹	叶茎宽厚，验收深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
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。
生菜	颜色碧绿，淡绿，叶子水分充足，脆嫩薄，可竖起，棵株挺直。
空心菜	叶薄小而翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细脆嫩，淡绿色易折断，水分充足，棵株挺直。
西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水份充足，棵株挺直。
麦菜	叶淡绿，肥厚，脆嫩，无主茎，叶株挺直，水份充足，根部的切面嫩绿色稍有苦涩味。
芥菜	叶大而薄，深绿色，柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。
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。
潺菜	颜色碧绿，叶厚实，有光泽，梗细短，光滑嫩绿，掐之易断。
菜芯	颜色碧绿，梗脆嫩，掐之易断，棵株挺直，水份充足。
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。
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。

胡葱	叶翠绿，饱满充气，均匀细长，鳞茎洁白，挺直，香味浓郁，长15-31厘米。
青蒜	叶翠绿，薄嫩，挺直，蒜茎洁白，水份充足。
香菜	翠绿，挺直，根部无泥，香气重。
青椒	颜色碧绿，有光泽，表面光滑。
西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿，肉厚少籽。
辣椒	细长圆锥形，颜色黄绿或碧绿，有光泽，饱满有一定硬度，辣味重。
红椒	颜色红艳，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度。
番茄	颜色大红，粉色，或黄色，光泽亮眼，个大圆整，酸中带甜。
大白	外叶淡绿色，叶新鲜光泽，棵株大，包心坚实紧密。
包菜	外叶淡绿色，内页淡黄色，叶肥厚嫩脆，棵株大，根部断面洁白完整。
大葱	叶为管状，浅绿色，葱白长，挺直，长约50厘米。
茄子	色正形正，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
莴笋	形粗壮，条直，均匀，叶绿色，茎皮光泽。
蒜苔	颜色深绿，梗细滑，有光泽，挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。
花菜	花蕾颜色洁白或乳白，球形完整，表面湿润，外叶绿色较少，断面洁白。
西兰花	花蕾颜色深绿，球形完整表面有白霜，花梗深绿色，紧凑，主茎短。
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。
冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，有一定硬度。
苦瓜	淡绿色，有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，籽小，苦味。
丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿，薄嫩，有白霜，条直均匀，易断无弹性，肉洁白软嫩，籽小。
毛瓜	颜色翠绿有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白籽小，形正有一定硬度。
南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄色紧密，粉甜表面硬实。

佛手瓜	颜色浅绿，佛手型，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹剔透，瓜形正。
角瓜	颜色黄绿色，表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，籽小，有一定硬度
新豆	颜色淡绿有光泽，豆荚细长，均匀，饱满，有花蒂，有弹性折之易断。
毛豆	颜色青绿，表面有黄色绒毛，豆荚饱满，拨开后豆粒呈淡绿色，有清香。
青豆	颜色青绿单一，有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
四季豆	颜色脆绿色，表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足，饱满有韧性，能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。
荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。
绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个形大，大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。
洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，饱和紧实，球茎干度适中，有一定硬度。
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。
生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。
蒜头	颜色白色，或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大，分量重。
胡萝卜	颜色红色或橘黄色，表面光滑，条直均匀，粗壮，硬实不软，肉质甜脆，中心柱细小。
白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑细腻，形体完整，分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆。
芋头	颜色红褐色，表皮粗糙，个体方面均中，断面肉质洁白，有紫色斑点，不硬心。
莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉水分充足，肉质白嫩脆，藕节一般为

		3-4节。
	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽，完整清洁，壳肉紧贴，饱满，肉质洁白较嫩，很小。
	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体强壮，充实，饱满，肉质洁白较嫩，水分多。
	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。
	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。
	草菇	顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形，饱满，菌膜未破，湿度适中。
	金针菇	菌盖颜色乳白，菌柄淡黄色，根部淡褐色，菌身细短。
鲜(冻) 水产品 类	鱼类 (活)	游水生猛，对外刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽，透明，眼球突出，腹部坚实部膨胀，肛门内部洁净，无异常红尾，大小均匀。
	虾类 (活)	游水快，对外界刺激敏感，头尾完善，有一定的弯曲度，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实，虾壳发亮，发硬，呈青绿色或青白色。
	蟹类 (活)	蟹腿坚实，肥壮，手捏有硬感，脐部饱满，体重，翻扣在地上能很快翻转过来，外壳呈青色冷亮，腹部发白。
	鳖(活)	体色正常，体态完好，四肢，尾巴，颈，裙边等完好，无腐烂，用手翻个后能很快翻转过来。
	蛙类 (活)	大小均匀，没有伤痕，没有异味，表皮光滑，有较强的跳动活力。
	黄鳝 (活)	体色正常，体态完整，在水中头朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上黏度较多，个体较大。
	贝类	肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出

		触角，表面清洁完整，无寄生物，外观美观，有光泽。
	冰鲜鱼	体表黏液透明，而不粘，气味正常，腮盖紧闭，淡水鱼鳃鲜红或粉红，海水鱼鳃紫色或紫红，鱼眼澄清透明，眼球突出，鱼鳞完整，不易脱落，鱼腹发白，不膨胀，肛内内缩，鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平，大小均匀，体表无伤痕。
	冰鲜虾	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常。
	冰鲜蟹	蟹腿坚实，蟹壳纹理清楚，光亮，用手挟持背腹两面平直，腿不下垂，体重，气味正常。
	冰鱿鱼	色鲜红，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性。
蛋类	鸡蛋	蛋壳粗糙，色泽鲜明，表面干净，无任何斑点，斑块，敲击声音坚实，清脆似碰击石头，摇晃无响声，无异味或有轻微腥味，内容物透亮，呈淡橘红色。
	咸蛋	咸蛋壳应完整，无裂纹，无破损，表面清洁，气室高度应小于7毫米，蛋白纯白，无斑点，细嫩，蛋黄色泽红黄，煮熟后黄中起油或有油析出，滋味咸味适中，无异味，蛋壳无裂痕。
豆制品	盒装内酯嫩豆腐	白色或乳白色，略有豆香、持水性较好，刀切后不塌、不裂、细腻、嫩滑、无涩味。
	盒装内酯老豆腐	白色或乳白色，略有豆香、持水性较好，刀切后不塌、不裂、细腻、嫩滑、无涩味。
	石膏嫩豆腐	乳白色，有豆香，不酸，揭布后，不脱皮，不塌，切口光亮，持水性好，滑爽不粗，有石膏脚。

	石膏老豆腐	乳白色，有豆香，不酸，揭布后，不脱皮，不塌，切口光亮，持水性好，清爽不粗，较密实，有石膏脚。
	豆腐干 (香干)	淡黄色或黄色，有豆香，块型整齐，厚薄均匀，密实，有韧性。
	五香豆腐干	褐色，有光泽，五香味，块形整齐，厚薄均匀，有韧性。
	熏香干	淡褐色和淡黄色相间，有辛香料柴火香，块形整齐，厚薄均匀，有韧性。
	柴火干	淡褐色和淡黄色相间，有辛香料柴火香，块形整齐，厚薄均匀，有韧性。
	油豆腐	金黄色或黄色，有油香和豆香，方形、三角形或长条形，皮薄软糯，内呈蜂蜜状，不实心。
	油划方	金黄色或黄色，有油香和豆香，方形或菱形，大小均匀，不碎。
	素鸡	乳白色或淡米色，稍带碱味，圆柱形，无裂缝，不烂心。
	薄百页	淡黄色，有豆香，方形薄张，无白边，白头，花洞厚薄均匀，有韧性，稍有拉力。
	豆腐衣	乳白色，有豆香，方形薄张，无白边、白头、花洞厚薄均匀，有韧性，稍有拉力。
	豆浆	乳白色或淡黄色，有豆香，有光泽，呈混悬液型，质地细腻，无结块。
	腐竹	淡黄色，有光泽，透过光线可见纤维组织，有弹性。
	豆鼓	黑褐色或黑色，有豆香，无异味，质地较硬。
面筋制品	栗子面筋	灰白色、有麦色、无酸味、栗子状，有韧性。
	素肠	灰白色、有麦色、无酸味、猪肠状，不包头，有韧性。
	烤麸	米黄色，有麦色、无异味、蜂窝状，松软，僵底高度 $\leq 5\text{mm}$ 。
	油面筋	金黄色，有油香，无异味，呈球状，内呈丝网状。

二、商务要求

★（一）项目负责人要求

为本项目配备一名项目负责人，需为本单位的正式职工，提供有效期内的人员身份证、健康证复印件，由投标人给项目负责人缴纳的投标前4个月内（不含投标当月）连续3个月由投标供应商缴纳社保证明材料的复印件，代缴社保证明材料不予认可。项目负责人不得随意更换，确需更换需经采购人同意，更换后的项目负责人需满足相同条件。

★（二）交货时间、地点与方式

1. 交货地点：休宁县4处、屯溪区1处、黟县1处、歙县1处、祁门县1处、黄山区3处。

2. 交货期：自然年1年，具体以合同签订时间为准。合同签订起供后，每天9:00分前送达交货地点，临时订货的以约定时间为准。

3. 交货方式：副食品运送至指定地点，验收后提取。

（三）报价说明及有效的下浮（优惠）率范围

本项目按照下浮（优惠）率报价，下浮（优惠）率不得低于10%（不含，且百分数小数点最多保留一位小数，第二位将四舍五入），下浮（优惠）率低于10%的按无效标处理。

★（四）基准价确定

1. 各类副食品基准价参考黄山市发改委官网公布的产品价格信息零售均价或统货均价为准。

2. 在黄山市发改委官网公布的产品价格信息无零售均价或统货均价的随机询价确定。每半月询价一次，丰华菜市场（安徽省黄山市屯溪区滨江中路10号）、新安菜市场（安徽省黄山市屯溪区红星路

安置小区北侧约 70 米)、万贯家园农贸市场(安徽省黄山市屯溪区 044 县道与黎山路交叉口西南约 220 米)、江南新城菜市场(安徽省黄山市屯溪区广宇桥桥头 100 米)中零售价的平均值,询价结果在食堂显著位置粘贴公布,共官兵验收、评议、监督,遇有特殊情况按以下情形处理。

3.投标供应商报价按照基准价为基数下浮 X%, X 为投标供应商报价, $X \leq 10$ 的为无效投标。

4.结算价格计算办法: 基准价格* (1-下浮(优惠)率)=结算价格。

5.结算金额的确定: 以双方现场验收, 结算价格*验收数量=结算金额。

★(五) 投标供应商承诺

投标供应商自行承诺提供副食品价格为当时当地市场零售价的最低值(注: 投标供应商自行承诺, 格式自拟)。

★(六) 付款及结算方式

副食品采购结算采取月份结算方式, 凭票凭具结算, 每月结算一次, 结算时间为下月 20 日前结清上月货款。如遇采购人执行临时任务需延期, 应先告知供应商, 协商结算期限, 最长不超过 2 个月。结算金额以实际发生采购量为准。在结算过程中出具虚假发票和不真实文件资料的供应商, 将被取消供应资格并列入黑名单, 终生不得参与军队采购活动。(说明: 发票销售方名称必须与供应商名称一致)。

(七) 履约保证金和质量保证金

采购人与中标供应商签订配送协议前, 各中标供应商应按合同金额的 5% 向采购单位提交履约保证金, 配送单位合同履行完毕, 相关

债权债务等事宜处理后，采购单位应退回履约保证金。

（八）专利权和保密等要求

1. 投标供应商应保证使用方在使用该货物或其任何一部分时，不受第三方侵权指控。同时，投标供应商应严格遵守军队保密规定，不得向任何第三方泄露本项目包括但不限于信息、资料、图片等。

（九）其他需要明确的事项

1. 采购人因战备、作战、处突、训练、大型活动等原因需要停止配送供给时，采购人将及时告知中标人，待任务结束后，自动恢复合同约定。遇有国家、军队政策调整或其他特殊情况需要解除合同的，采购人将及时告知中标人，合同自动解除，采购人不承担任何赔偿。

2. 中标人在履约环节不得违法分包，一经发现存在违法分包行为，取消配送资格，并依据军队采购法规，将其列入采购单位黑名单，3年内禁止参加军队采购活动。

3. 若招标人上级单位有明确的文件要求导致服务内容改变或终止的情形，中标人应无条件服从服务内容调整，具体解决方法双方协商处理。

4. 采购人在交接货时或验收后有照片或其他电子影像方式证明副食品腐烂、霉变、缺斤少两、以次充好等情形，第一次罚款 5000 元，第二次罚款 10000 元，第三次罚款 15000 元后，采购人有权强制停止配送服务，终止合同，并依据军队采购法规，将其列入采购单位黑名单，3年内禁止参加军队采购活动。每次罚款从履约保证金中扣除，中标供应商必须及时足额补齐履约保证金。腐烂、霉变、缺斤少两、以次充好等副食品需两小时内如数补送，否则在前述处罚的基础上，按需补送副食品总计金额的双倍进行罚款。

5. 中标人在配送货物时，出现配送超时 1 小时以上情形时，第一次罚款 5000 元，第二次罚款 8000 元，第三次罚款 10000 元后，采购人有权强制停止配送服务，终止合同。每次罚款从履约保证金中扣除，中标供应商必须及时足额补齐履约保证金。

6. 本项目中标人个数 3 名。根据排名顺序按照招标文件及合同要求分别提供配送服务，2 个月轮换 1 次。

7. 各供应商负责配送服务时均按照所有中标人下浮（优惠）率平均值结算。

8. 采购人不保证成交供应商最终配送金额，自负盈亏。

三、技术要求

★（一）配送要求

1. 投标供应商根据供货数量需求，合理安排运输车辆，确保货物及时送达，否则对造成损失负完全责任。

2. 投标供应商承担运输过程中的全部费用，包括但不限于高速过路过桥费、违章、罚款、装货、卸货等全部费用。

3. 投标供应商运输过程中采取必要措施分区放置，确保货物不被挤压，包装需符合卫生要求。

4. 投标供应商定期对车辆清洁和定期消毒，车厢内应无不良异味。

5. 因疫情等原因，投标供应商在配送过程中应遵守疫情期间配送有关要求及规定。

6. 投标供应商在配送地区所在管辖地范围内具备 24 小时保障能力和应急保障能力。因任务需要，在配送地区所在管辖地半径 200 公里范围内具备伴随保障能力，指定一名负责人作为联络人，并留有值

班人员和固定联系方式，有一定畜禽、土豆、白菜、圆葱、茄子、干菜类等常用肉类、蔬菜必要的储备。

★（二）交接与验收

1.交接：投标供应商将货物送至配送地点后，采购人及时组织人员验收。

2.验收：按照“货物按需分装，质检复秤入库，凭证随货同行”要求组织实施。副食品验收由收货单位指定人员与供应商共同进行验收，现场检验，对供应原材料的品种、数量、质量无异议后，在一式三联压感纸机打《副食品配送验收单》上签字并填写验收日期，各自留存作为结算依据。

《副食品配送验收单》须注明副食品品名、数量、基准价单价、下浮（优惠）率、下浮后单价、下浮后合价、小计等要素。

★（三）服务要求

1.严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关法律法规规定；

2.所供应产品质量必须符合国家相关规范、强制性等标准并按要求及时提供商家资质证明和有效的检验检疫合格报告单；

3.因产品质量问题或在供货运输过程中因管理疏漏被掺杂有毒或有害物质引发人身健康及生命安全事故负完全责任；

4.供应产品不得短斤缺两，以次充好，因产品不符合要求由此产生的一切费用均由投标供应商负责；

5.需要包装的物品，包装必须符合产品特性要求，无破损，数量、质量符合要求，由于包装不善导致物品失缺或者损坏的由中标供应商

承担一切责任；

6.净菜产品的损耗，由采购人和中标人在中标后以现场去损确定损耗比例

7.有健全的食品安全追溯体系，可以对食品种植、生产、加工、运输等情况进行追溯查询；

8.不得提供转基因食品。

四、其他事宜

（一）本项目投标供应商达到 9 家以上时方可开标，且经评审符合要求的供应商数量应达到 6 家以上，如经评审符合要求的供应商数量为 5 家，由评审委员会对采购文件和供应商投标过程是否有企业质疑及质疑处理情况进行分析，认为采购文件无倾向性、排他性条款，供应商选取程序合规，能够有效竞争后，由采购机构商采购单位，将中标供应商数量减为 2 家，并经采购单位书面确认后继续组织评审。投标供应商不足 6 家时不得开标。

（二）如遇投标供应商数为 6-8 家时，根据军队采购文件有关规定执行。

（1）经评审符合要求的供应商达 6 家（含）以上时，由评标委员会对采购文件和供应商投标过程是否有企业质疑及质疑处理情况进行分析，认为采购文件无倾向性、排他性条款，供应商选取程序合规，能够有效竞争的，经采购单位同意后，采取比照竞争性谈判方式，按照 2 轮 3 次报价程序，采用原评审方法和评审标准继续组织评审，并将采购方式变更情况在评审报告中予以注明。

（2）经评审符合要求的供应商达 5 家时，由评审委员会对采购文件和供应商投标过程是否有企业质疑及质疑处理情况进行分析，认

为采购文件无倾向性、排他性条款，供应商选取程序合规，能够有效竞争后，由采购机构商采购单位，将中标供应商数量减为 2 家，并经采购单位书面确认后继续组织评审。

（三）经评审符合要求的供应商不足 5 家时终止评审，由评审委员会出具论证意见，提出采购文件修改建议，由采购单位做出相应调整后，重新组织采购。