

采购需求

一、采购需求表

名称 内容	芦溪县人民医院食堂物资及生活用品配送服务采购项目
数量	1项
服务期	自合同签订之日起一年。
服务地点	招标人指定地点。
备注	/

二、采购要求

一、采购范围

包括但不限于禽畜生肉类、水产品类、蔬菜类、冻品类、干货类（含粮油、南北干货等）、调味品类、副食品类（含速食品、饮品）等原材料，以及采购人要求水果、零食、等其他日常生活物资。

二、服务内容及技术条款

2.1 总体要求

投标人应严格遵守《食品安全法》、《产品质量法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在成交后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，投标人应对此承担一切法律责任。

2.2 采购产品一览表

序号	产品类别	产品名称	数量	单位	备注
1	蔬菜	包括且不限于下列商品（土豆、茄子、黄瓜、尖椒、螺丝椒、小米椒、青椒、西红柿、胡萝卜、大葱、小葱、有机花菜、西兰花、紫甘蓝、香菜、油菜、芹菜、红洋葱、白洋葱、白萝卜、胡萝卜、黄萝卜、生菜、冬瓜、大白菜、小白菜、菊花菜、杏鲍菇、豇豆、丝瓜、佛手瓜、大蒜、生姜、韭菜、平菇、红薯、南瓜、蒜苔、蒜苗、菠菜、金针菇、绿豆芽、黄豆芽、老豆腐、油麦菜、熏豆干、豆腐皮、嫩豆腐、山药、香菇、芥菜、鱼腥草、板栗瓜、紫薯等）	1	批	

2	水果	包括且不限于下列商品（苹果、香梨、蜜桔、香蕉、红心火龙果、圣女果、西瓜、哈密瓜、人参果、葡萄、果冻橙、芒果、草莓、猕猴桃、水果黄瓜、葡萄柚、冬枣、石榴、山楂、柠檬等）	1	批	
3	鸡肉	包括且不限于下列商品（三黄鸡、小鸡、鸡腿、鸡杂、鸡肉馅、鸡胸架、鸡脯肉等）	1	批	
4	牛肉	包括且不限于下列商品（里脊、牛仔骨、牛前腿、牛后腿、牛腩、牛棒骨、牛肚、牛排等）	1	批	
5	羊肉	包括且不限于下列商品（羊蹄、羊脖子、羊前腿、羊后腿、羊排、羊肚等）	1	批	
6	猪肉	包括且不限于下列商品（五花肉、后腿、前腿、肘子、里脊、猪肉馅、猪大骨、猪精排、猪蹄等）	1	批	
7	禽蛋	包括且不限于下列商品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸽子、鹅、鸭子等）	1	批	
8	冻货	包括且不限于下列商品（草鱼、黄花鱼、玉米棒、玉米粒、鳕鱼、鲷鱼、鸡爪、鸡翅中、鸭边腿、大虾：虾长不小于9cm、虾仁：虾体直径不小于4cm、羊肉卷、牛肉卷等）	1	批	
9	粮油	包括且不限于下列商品（面粉、大米、杂粮面、豆油、清油、谷物油、红小豆、燕麦、糯米、玉米面、小米、玉米糝、黑米、黑米面、大黄米、粘大米、糯米粉、木须粉、粘面子、各种杂粮等）	1	批	

10	干调	包括且不限于下列商品（粉面、鸡精、味精、红糖、姜粉、大料、油豆沙、千岛酱、沙拉酱、蒜蓉酱、料酒、蚝油、老抽、生抽、酱油、辣椒面、辣椒段、辣椒片、辣椒粉、辣椒丝、孜然粉、十三香、老陈醋、香叶、桂皮、白醋、白芝麻、花椒、黑胡椒汁、黑胡椒碎、海米、吉士粉等）	1	批	
11	副食品	包括且不限于下列商品（粉条、粉皮、粉丝、紫菜、花生米、银耳、海带丝、枸杞、葡萄干、红枣、木耳、腐竹、红肠、方火腿、饮品、方便食品、膨化食品、冷饮等）	1	批	
12	奶制品	包含且不限于下列商品（牛奶、酸奶、奶油及其他面点加工所需物品等）	1	批	
13	鲜活水产	包括且不限于下列商品（草鱼、青鱼、鲢鱼、鲫鱼、带鱼、大虾、花甲等）	1	批	
14	日常生活用品	包括且不限于下列商品（厨房次性用品，洗护用品，日杂用品等）	1	批	

以上清单为日常使用食材及物资，清单内没有描述尽的产品，采购人根据实际需求下单并由供应商进行配送。

2.3 采购产品详细清单及技术指标

投标人须保证所供货物均为符合国家卫生、质量检验标准的正规厂商生产，相关证照齐全。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。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证。对实行食品质量（QS）安全市场准入制的食品，须提供QS认证的相关证明资料。

食材菜品要求工作日（或临时加班）每日配送。所供食品均符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关规定，食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象，保证卫生安全，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。蔬菜水果

类应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象，或属于无公害蔬菜水果；冷冻类及干货要求必须还有三分之二以上时间保质期，并保持较好的外观和等级；鲜肉类全部来源于国家认可的正规厂商，为当日新鲜商品，并经相关部门检验合格；海鲜、河鲜产品必须新鲜；粮油、副食、调料等由正规厂商生产，并要求必须还有三分之二以上时间保质期，相关证件齐全；奶类产品由正规厂商生产，并要求必须还有四分之三以上时间保质期，相关证件齐全。

外包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》要求。

序号	指标种类	指标名称	指标内容
1	技术指标	总体质量要求	所供食品均符合国家食品卫生标准,符合《食品安全法》和《动物检疫管理办法》等相关规定,符合相关行业国家标准以及卫生质量要求,做到渠道合法、来源明晰、品质优良、新鲜卫生。
2	技术指标	总体质量要求	食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定,符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。
3	技术指标	总体质量要求	按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品,中标人应在交货时向采购人提供同批次食品检验报告或合格证(复印件加盖公章)。
4	技术指标	总体质量要求	中标人按照采购人《采购需求清单》供货,来货量不得少于订货量。来货量大于订货量时按订货量验收,来货量小于订货量90%,则告知中标人必须在45分钟内补齐。
5	技术指标	总体质量要求	配送食材送达时不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天以内的,送达时间不能超过3天;食材保质期为6个月以内的,送达时间不能超过2个月,其他同理以此类推)。
6	技术指标	鲜冻鱼质量要求	体表光滑,有鳞鱼鳞片完整,无鳞鱼无浑浊粘液,呈白色或淡黄色,眼球外突饱满透明,鳃丝清晰鲜红或暗红,保持活体状态固有色,无异味,肌肉紧密有弹性,内脏清晰可辨、无腐烂。净膛鱼鳞片,内脏,鱼鳃去除干净,无残留物,眼球外突饱满透明,无异味

7	技术指标	干货类质量要求	干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。
8	技术指标	鸡蛋质量要求	一级清洁鸡蛋，蛋壳清洁完整，呈规则卵圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物，鸡蛋新鲜，蛋白浓稠、蛋黄圆润，单个鸡蛋重量58~68g。
9	技术指标	蔬菜、水果质量要求	(1) 蔬菜、水果类应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象，或属于无公害蔬菜水果；包装食品标注生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，保持较好的外观。 (2) 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、无须二次处理可以直接进行熟加工。
10	技术指标	蔬菜、水果质量要求	通过有机磷和氨基酸酯类农药检测，检测结果为阴性或合格种类达4种以上
11	技术指标	大米质量标准	符合GB/T1354-2018中关于一级米的标准，加工精度为精碾
12	技术指标	大米质量要求	碎米 \leq 总量/15（%）；杂质 \leq 总量/0.15（%）
13	技术指标	食用油通用标准	供应非转基因食用油。外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常，定型包装。
14	技术指标	食用油质量要求	过氧化值 \leq 0.1g/100g；烟点 \geq 200℃；酸价(KOH) $<$ 0.35
15	技术指标	奶制品质量标准	国家机关发出的产品检验合格证书。
16	技术指标	其他食材质量标准	以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。必要时提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。
17	技术指标	肉类质量标准	肉类应当保证来源于政府定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及批次有效的动物检验合格证，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰）。 各类熟食须注明供货渠道及包装方式。
18	技术指标	应急配送要求	对小量常用品的临时需求，能做到45分钟内送到。对不合格产品，需及时更换，45分钟内替换送到。 特殊情况或紧急所需要食材，投标人无法在要求时间内提供的，委托采购人代买，货款由投标人支付

			。
19	技术指标	验收的场所要求	投标人应确保食品验收的场所、设备须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。
20	技术指标	经营场所	投标人至少有一个配送中心，提供具体地址（提供租赁合同或自有房产等相关证明）和负责人资料及联系方式、仓储面积。

2.4服务要求

序号	指标种类	指标名称	指标内容
1	技术指标	供货形式	<p>投标人须在接到采购人订单之日的第二天6:30前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，投标人须在接到通知后并在当天接到通知后45分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 日供类：按照分类直接对食堂供货。 2. 非日供类：由已经确定的投标人，负责对食堂供货。 3. 自主采购：对特殊商品和应急性商品采取食堂自主采购的形式，与上述供货形式互补。 4. 投标人每天需做好各种食品的索证记录，按采购人的要求上交。 5. 投标人要确保原材料运输过程中的密闭性，避免原材料污染。 6. 投标人送交的标准品货物必须是定量包装，要求称量必须与包装袋上标明的重量一致，甲方验收时抽样不少于5%过秤，如发现不足秤的（偏差3%视为正常误差），则当批货物按抽样平均重量计算，如累计出现两次不足秤的，按该批货不足额的2倍扣除。 7. 投标人未能按期按质按量送货或者所送货物不符合合同规定的，甲方有权拒收。未能按期按量送达，或因质量问题被拒收，影响食堂正常工作的，应追究投标人责任，并有权停止继续合作。因货物质量造成食品安全事故的，追究投标人的相关法律责任。 8. 投标人不得部分或全部转让其应履行的合同义务，如有发现，经核实后甲方可终止其供货资格。 <p>1. 食品运输须采用符合卫生标准的外包装和运载工</p>

2	技术指标	产品配送	<p>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，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>2. 如有冷藏、冷冻食品须用专用冷藏、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。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，使运输食品处于恒定的环境中。</p> <p>3. 投标人送货车辆应实行45分钟配送圈运作，如有肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，保证肉类中心温度控制在-2至7℃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。</p> <p>4. 每次送货，投标人须委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。</p> <p>5. 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>6. 在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。</p>
---	------	------	---

2.5其他要求

2.5.1 投标人须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由投标人负责。

2.5.2 采购人提前一天以邮件、微信或电话方式向投标人下达订单，订单内容包括食品的名称、规格、数量等。

2.5.3 采购人有权要求投标人配合相应货品的更换工作，保质期过期的货品，免费退换。

2.5.4 投标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知采购人。因投标人因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由投标人承担由此产生的一切损失和费用。

2.5.5 由采购人食堂管理人员对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，投标人须无条件退货、换货；投标人未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并有权要求投标人赔偿

因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人可单方面解除合同。

2.5.6 投标人被有效投诉2次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人可单方面可解除合同。

2.5.7 投标人所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件，鲜肉确保新鲜，各类熟食须注明供货渠道及包装方式。

2.5.8 投标人所提供的货物须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，投标人须在2小时内予以退还补货。投标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。

2.5.9 食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致，冷冻食品（如有）没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

2.5.10 对食品检查如下：

①采购的食品须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

②食品包装须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格或 SC 认证等。

③对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量、含冰量超标）的应按实际重量扣减。

④采购人有权不定期随机抽检食材质量，检测费用由中标人承担；若检测不合格，相关损失及复检费用均由中标人承担。

三、商务条款

1、服务期：一年一签，连续三年。如遇不可抗拒因素或当年考核不及格不再续签下一年合同。

2、交货时间及地点：按采购人配送时间及指定地点。

3、报价要求：

3.1. 定价要求：

(1) 按萍乡市发展和改革委员会发布的当月“菜篮子”市场价格信息发布价格基准价进行折扣结算。

(2) 萍乡市发展和改革委员会发布的当月“菜篮子”市场价格信息没有发布或当月“菜篮子”市场价格信息中无相关产品价格，则按以下优先级确定基准价：①芦溪县城区大型超市或菜市场当日零售价（由中标供应商每月派专人询价并提供询价记录给采购人，采购人对询价结果进行随机抽查核验，相关询价记录由采购人归档留存。）；②江西省发展和改革委员会价格监测网《江西省居民生活必需品价格监测报表》对应品类价格；③双方协商确定（中标人需提供3家以上同期供应商报价单作为参考，经采购人核实后确定）。

(3) 若遇台风、暴雨等意外原因造成的个别品种价格需临时调整，应通知采购人，并征得采购人同意后方可调整。

(4) 报价（折扣）定义：投标人所报的折扣将作为采购人在服务期间的结算依据。例如：以萍乡市发展和改革委员会发布的当月“菜篮子”市场价格信息中某产品零售价格为100元为例，若成交折扣为98%，付款计算公式为： $100 \times 0.98 = 98$ 元。在后期合同执行过程中，若萍乡市发展和改革委员会发布的当月“菜篮子”市场价格信息中无相关产品的基准价的确定方式，原则上以芦溪县城区大型超市或菜市场零售价作为基准价进行折扣或以江西省发展和改革委员会价格监测网《江西省居民生活必需品价格监测报表》内副食品价格进行折扣。

3.2. 报价方式：本项目以折扣进行报价，投标折扣报价在 0-100%（不含 0%）范围，且是固定唯一值的。报价（折扣）应包含完成本次招标所有服务内容的费用，包含：购货或自产养种植成本、包装配送运输、食品安全保险

、装卸服务、粗加工、退换、雇员费用、质保期售后服务、全额含税发票、合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。在项目的实施过程中，投标人必须充分考虑在本项目实施期间的一切可能产生的风险和相关费用，采购人将拒绝支付合同约定货款之外的任何费用和补偿。

4、付款方式：

4.1采购时应按以下原则确认实际供货价：

- (1) 实际采购价格≤市场信息价的食材价格；
- (2) 报价包含履行合同所有相关服务所需的服务费用；
- (3) 报价均应包含所有的税费；
- (4) 中标人免费配送货物到采购单位。

4.2中标人每月按照采购人验收的实际数量和双方规定价格开票。结算时，双方对当月供应金额核对无误后，由采购人依据相关的财政支付程序向中标人付款。

4.3中标人每月5日前需提供上月配送结算清单送采购人核对，15个工作日内采购人依照对账结果一次性支付上月货款。

4.4. 中标人须依据采购人实际采购数量，开具国家规定的合法增值税发票。

5、考核要求：

5.1采购人组建验收小组，建立考核评价机制，对供应商的价格水平、食材质量、配送时效、服务态度等情况进行评价考核。

5.2采购人按季度对采购人进行考核。根据《食材配送服务考核评分表》进行考核，得分95分以上为考核优秀，90~94分为考核良好，85~90分为考核合格，低于85分为考核不合格。考核分数低于90分的，按照合同约定限时整改。年度考核结果取四个季度考核平均分，作为下一年度续签合同的参考，只有在上一年度综合考核达到“良好”及以上等级时，甲方才有义务与乙方就下一年度的服务进行续约谈判。考核结果为“不合格”的，甲方有权单方决定不再续签，合同期满即自然终止，甲方不承担任何违约责任。

食材配送服务考核评分表

序号	类别	内容	评分细则	分值	得分
----	----	----	------	----	----

1	价格方面	报价及结算	临时补充食材价格虚高的，对账单价格乱报、错报，月度结算对账不及时、不准确的。每发现 1 次，扣 2 分，季度累计最高扣分 6 分。	6	
2	质量方面	食材质量	配送食材霉烂、变质、过期、破损等不符合质量要求的，以次充好的，未按照质量要求进行初加工或净菜处理的。每次发现 1 次扣 3 分，季度累计最高扣分 15 分。	25	
		索证制度	未建立相应的追踪溯源体系、专门台账档案，无清晰的货物来源或产地，未及时提供相关的票、据、证等材料。每发现 1 次台账不完整、货物来源不明、未提供相关票据证的扣 2 分，季度累计最高扣分 10 分。		
3	数量方面	食材数量	存在缺斤少两的，未按照订单品种和数量进行配送物品：单个品种与订单数量相差 10% 以内扣 2 分、相差 10%（含）以上扣 5 分，配送食材每缺少 1 种扣 1 分，季度累计最高扣分 10 分。	10	
4	时间方面	配送及时性	未按规定时间送达指定地点，每出现 1 次迟到现象，扣 2 分，影响就餐的加扣 1 分。季度累计最高扣分 6 分。	6	
		应急响应	未按照承诺的时限处理应急采购需求。未能按时响应的，每次扣 4 分，季度累计最高扣分 8 分。	8	
5	态度方面	服务态度	对采购人反馈的意见建议未能按时整改的，服务态度不好导致被投诉或整改不及时，每发现 1 次扣 2 分，季度累计最高扣分 25 分。	25	
6	群众评价	食材满意度	根据采购人膳食委员会满意度测评结果计分，满分 20 分。	20	
	总分		/	100	

备注：1. 得分 95 分以上为考核优秀，90~94 分为考核良好，85~90 分为考核合格，低于 85 分为考核不合格；2. 采购人可根据情况对考核评分表进行优化调整。

6、中标人在履约期间被取消供应资格或终止合同汇总

6.1 采购人按合同对商品进行认真验收, 采购人有权进行不定期检查, 中标人未能履行招标文件和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品, 招标人给予书面警告并记录在案, 中标人无条件收回所供应的食品并予以采购人书面答复说明原因, 造成的一切损失和费用由中标人负责, 并在1小时内更换好所需食品, 情节严重的可取消其供应资格。

6.2 中标人在合同履行期间内保证对采购人的货物供应, 若中标后后悔或不能履行合同的, 采购人有权单方终止协议, 由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。中标人供应的各类副食品需符合国家《产品质量安全法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求, 确保所供副食品优质新鲜, 符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标, 并有完整的销售合格标注或证书。若因食品质量引起食物中(经工商、卫生防疫部门鉴定), 中标人应承担全部法律责任, 采购人有权取消其供应资格。

6.3 中标人在供应过程中, 如果发生出现质量问题或造成食物中毒, 如变质等情况, 经查实后确属供应方责任, 中标人应承担全部责任, 主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等, 直至追究刑事责任。

6.4 采购人有权随时抽查中标人的供货食品入货清单进行市场调查, 发现中标人有虚报或隐瞒供货食品市场价存在欺骗行为, 采购人有权取消其中标资格, 终止合同。

6.5 投诉处理: 如中标人的供货质量不符合招标文件要求, 采购人调查取证并知会中标人, 确认中标人是否违反合同要求。如第一次违反要求则给予中标人书面警告, 第二次则中标人按当天总货款金额的50%支付违约金给采购人, 第三次则取消供货资格。

6.6 中标人需及时对采购人提出的存在问题作出响应并实施整改, 次月未作出整改的, 采购人将发出警告1次, 连续因同一问题发出警告2次, 采购人有权终止其供货资格。

6.7 中标人不得以任何方式将目标管理的整体或部分项目转让给第三方。

6.8 中标人不得高于信息价下浮的价格与采购人进行结算。采购人将不定期进行食堂采购检查, 如发现采购价格与询价价格不符, 中标人按当天总货款金额的50%支付违约金给采购人, 出现三次则取消供货资格。

7、保密条款

中标人在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人需指派相对固定的人员完成货物配送服务，并将配送人员的详细资料报采购人备案，货物配送人员需遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。

8、其他要求

1、配送车:响应供应商至少提供2辆配送箱式货车。

响应文件中提供:须提供检验有效期内的行驶证原件扫描件(须体现厢式货车，车辆所有人须为响应供应商)和车辆照片(须体现车牌号)，未按以上要求提供作无效响应处理。

2、人员配备:响应供应商为本项目拟派配送团队至少3人。

响应文件中提供:同时提供以上人员清单(须含姓名、身份证号、联系方式)、健康证及开标当月前(不含当月)响应供应商为其缴纳连续三个月的社保证明材料，未按以上要求提供作无效响应处理。