附件1

 采购需求

一、采购项目名称**：**湖南省科学技术厅食堂2024年度食堂食材配送服务

二、项目概况：本项目为湖南省科学技术厅食堂进行食材配送，根据食堂前日下单菜品（包含大米、肉制品、蔬菜、水果、酸奶等）要求，于第二日6时00分前配送到位，若当日临时有客餐加菜，要求两小时内送达到位。预算金额约10万元/月，服务期限为一年（以合同签订时间为准），计划采购1家供应商与现供应商按月轮流供货，我厅将对2家供应商展开竞争性考核评比。

三、质量技术指标

所送食品要求符合《中华人民共和国食品安全法》等国家食品安全标准、卫生标准，必须从正规渠道采购。食品供应商所供物资数量不得短缺，质量必须通过检验合格，不得以次充好，不得以劣充优，不得有过期和不符合国家食品卫生标准的商品。具体质量标准要求如下：

| 包号 | 物资品类 | 质量标准 | 相关要求 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | **蔬菜类、豆制品、蛋类** | 蔬菜类 | 色泽要鲜艳，要拥有各自品种典型颜色和各自品种典型形状、表面光洁、成熟度适中，个头大小一致，食用味道正常，肉质符合各自特征；要无疤点、无腐烂、无异味、无干瘪、无枯黄叶、无畸形、无裂痕、无糠心、无病叶、不带泥土杂质、无病虫害和明显机械伤等，要达到农业部无公害食品标准，农药残留和微生物指标要符合国家标准。允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，有较好的色泽和新鲜度，没有腐烂、泥沙或农药等化学药物超标现象。 | 食品中农药最大残留限量符合现行食品安全国家标准（GB2763-2021）、《农食品安全质量 无公害蔬菜安全要求》（GB18406.1-2001）要求。 |
| 豆制品 | 豆腐：呈白色或乳白色，淡黄色，块形完整，软硬适度，表面平整、细嫩，富有一定的弹性，可闻到少许豆香气，不塌、不裂，结构均匀，无杂质，味道正香无涩味，无酸味。豆腐皮/豆腐丝：劣质豆腐皮豆腐丝表面呈灰色或深褐色，无光泽，拒收。豆腐干/五香：表面以乳白色或淡黄色，有豆香味，有光泽，方形整齐，密实有弹性，切开处挤压不出水，无杂质，无其他任何异味。五香豆腐干为褐色，表面光洁，有五香味，方形整齐，坚韧有弹性。豆腐泡：色彩金黄色或棕黄色，鲜艳而有光泽，有弹性，有清香味，无不良气味，外皮酥脆适口，泡内软嫩，具有豆腐泡固有的滋味。腐竹：呈淡黄色，有光泽，质脆易折，无霉斑、杂质、虫蛀，无其他任何异味。豆腐乳： 红方表面呈红色或枣红色，内部黄色，色泽鲜艳有光泽；糟方外表呈乳黄色；青方外表呈豆青色。块形光泽均匀，质地细嫩，无霉斑及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味。品尝时滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。 | 执行国家标准《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）、《非发酵豆制品》（GB/T22106-2008） |
| 蛋类 | 新鲜保质，蛋形正常，无细菌、重金属超标，无抗生素、农药残留等有害物质。具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋清粘稠自然，蛋黄橙黄自然，无杂质，具有固有的气味，无异味。箱破损率低于3% 。 | 符合《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）、《鲜蛋卫生标准》（GB2748-2003）、《食品中污染物限量标准》（GB2762-2012）,满足相关微生物限量，达到农业部无公害食品标准。蛋类供货时外包装上必须标注生产日期，保证为7日内食品，且须提供不少于总重量或总数量1%的食品作为破损备用品。 |
| 2 | **畜肉类** | 鲜肉 | 猪肉类：肉质要新鲜、色泽要鲜艳，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，柔软，无油腻味，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立刻修复，外表湿润，外表微干或有风干膜，不黏手，具有鲜猪肉固有的气味，无异味，厚度3-4厘米，白中透淡红色，肉面平整，四周见花，肥瘦共五层，不带筋络和肥膘，肌肉呈淡红色或灰红色；切面肉质紧密，富有弹性，质感新鲜，指压后凹陷能立即复原，不得供应老母猪肉、注水肉、米猪肉、病（死）猪肉及含有瘦肉精的猪肉。实际供应猪肉种类包含但不限于前后腿肉、纯瘦肉、五花肉、通排、龙骨块、里脊肉、猪头肉、大肠、猪肝、猪心、猪耳、猪皮等原材料。牛羊肉：色泽正常，无异味，无注水，肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、包装完好。牛肉整体形状良好，款厚度适中，肌肉发育完整，皮下脂肪较均匀，腰部切面上肌肉间脂肪纹理明显，肉质紧密。色泽良好，弹性较好。 | 符合现行食品安全国家标准《鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707-2016）、《鲜、冻猪肉及猪副产品》（GB/T 9959）、《畜禽肉水分限量》（GB18394-2020）、《鲜、冻肉生产良好操作规范》（GB/T20575-2019）、《鲜、冻胴体羊肉》（GB/T9961-2008）、《鲜、冻分割牛肉》（GB/T 17238-2008）、《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）等相关国家标准。生猪应来自非疫区；非公、母种猪、晚阉猪、病死猪。 |
| 3 | **禽肉、水产类** | 禽肉类 | 块型完整，无缺损，无残存羽毛，无残留骨，肉色正常，无伤斑和溃烂，无血肿、溃烂等异常色斑，冷鲜肉（非冷冻肉），眼球饱满，皮肤有光泽，颜色随品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑色等，切面发光；具有禽肉正常的气味；用手触摸，禽肉类外表微干或微湿润，不粘手，肌肉弹性好，指压后凹陷立即恢复，不得供应病（死）禽肉，注水禽肉等。实际供应禽肉种类包含但不限于鸡边腿肉、鸡脯肉、白条鸡、鸡琵琶腿、半片鸭、鸭腿等其他常用禽肉原材料。 | 符合现行食品安全国家标准《鲜（冻）畜禽产品》（GB2707-2016）、《畜禽肉水分限量》（GB18394）、《鲜、冻兔肉》（GB/T17239-2008）、《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）等相关国家标准。 |
| 水产类 | 水产品鲜品要求现场宰杀、个体完整、体表卫生洁净且无伤痕，如鱼产品眼球饱满、腮丝清晰鲜红、粘液透明有光泽，虾、蛤蜊等为活物等。鲜活宰杀时间：夏季不超过6小时，冬季不超过12个小时，春季和秋季不超过8小时（货到各食堂时间开始往前算起），肉质紧密，富有弹性；无异味等，符合食品安全法要求。鲜活产品在水中游动自如,反应敏捷，无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片，速冻海水产品等均符合国家食品安全国家标准、食品中农药最大残留限量及其他相关标准。 | 符合现行食品安全国家标准（GB20941-2016）、《鲜、冻动物性水产品》（GB2733-2015）、《动物性水产制品》（GB10136-2015）、 《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）等相关国家标准。 |
| 4 | **水果、饮品、牛奶、预包装食品、调味品、干货类** | 水果类 | 水果表面有光泽，色泽鲜艳，体积大且均匀一致，每种水果具有其特有的香味，味甜而纯正，无其他异味，果形具有各自品种典型性状，成熟度高，水分足，表面无刀伤，磕碰伤，磨伤，水锈，病虫害和霉斑等。 | 食品中农药最大残留限量符合现行食品安全国家标准（GB2763-2021）等相关国家标准。 |
| 饮品、奶制品类 | 供应时间距生产日期不能超过保质期的二分之一。①牛奶（含袋装）：质量达到国家行业品种标准要求，色泽为乳白色或稍带微黄色，呈均匀的流体，无沉淀、凝块和机械杂质，无粘稠和浓厚现象，具有鲜乳独具的纯香味，无任何异味。②酸奶（含袋装）：质量达到国家行业品种标准要求，色泽均匀一致，原味酸奶呈乳白色或微黄色，凝乳均匀细腻，无气泡，允许有少量黄色脂膜，有清香、纯正的酸奶味，允许有少量的乳清析出。 | 新鲜乳制品必须符合最新乳制品安全国家标准：生乳GB 19301-2010、灭菌乳：GB25190-2010），乳制品须达到《真菌毒素限量标准》（GB 2761）；饮品必须符合《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准食品添加剂》（GB 1886系列）等相关国家标准。 |
| 调味品、干货类 | 无霉变和虫蛀鼠咬现象，色泽正常，无臭味，货品新鲜，无三无产品，货品在保质期以内，外包装清洁卫生、无破损，包装上的商品名称，生产日期，厂址，规格，质保期等信息与内容物相符，标识清晰，批次号清楚，经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准，质量达到国家行业品种标准要求，种类齐全。食品包装须符合食品生产安全的相关规定，其外包装上须具有“SC”标志的食品生产许可证编号，且不得出现临期商品，保质期不少于规定保质期的三分之二时间。 | 符合现行食品安全国家标准《食品安全国家标准 复合调味料》（GB31644-2018）、《食品安全国家标准食品添加剂》（GB 1886系列）等相关国家标准。 |
| 注：1.所供产品日期距离生产日期时间均不得少于规定保质期的三分之二。2、所有货物的质量标准和卫生标准均应符合现行国家或行业标准。采购人要求的标准若已废止，以现行标准为准。 |

四、质量保证措施

1.中标人必须具备相应的卫生检测设备和配备专业操作人员，或与具有相关检测资质的部门签订有相关合作协议；畜禽肉类须提供同批次动物检疫合格证明；蔬菜、瓜果类等食品，要求经农药检测达到国家规定的食品安全标准（GB2763-2021）。

2.需求方有权参与配送工作的全程监管，并及时收集群众意见与中标人协商改进服务措施。

3.中标人必须无条件配合需求方对所供商品质量进行验收，合同期内出现任何质量问题（需求方人为破坏或自然灾害等不可抗力除外），由中标方负责全免费（免全部采购费、配送费、管理费、财务费等），并在需求方明确的限期内进行更换及配送。

4.所有商品保质期需按国家行业最新规范标准执行，在保质期内如发生质量和安全问题，均由中标人自行负责；因食品质量产生的问题，中标人应当负全责，并追究相关法律责任。

5.供应的食品质量要与市场调查时确定的品质一致，不能低于投标时承诺和市场调查时确定的品质，不得出现市场调查时以较高品质货物价格为基准价、供货却是低品质或不等同于调查时货物品质的情况**（须提供书面承诺）**。

6.中标人须定期对所配送的食品送样检测，由需求方按分包采取定期与随机相结合的方式抽取最近批次食品，指定具有检测资质的第三方检测机构进行质量检测，出具检测报告，所须费用由中标方承担**（须提供书面承诺）**。

五、项目商务要求

（一）供应商服务能力要求

1.具有稳定的货源筹措渠道，货物来源渠道须正规、可靠，如自有、租赁或合作的农副业生产基地、农村种养殖基地、大型超市、自有种养殖基地等**（须提供相关证明材料）**。

2.具备必要的仓储、分拣、配送能力及应急保障能力，制定有完善的应急处置预案，能够满足日常配送和应急行动物资保障等各类需求**（须提供相关证明材料）**。

3.采购食品、食品原料、食品添加剂和食品相关食品的，必须查验、索取并留存供货者的相关许可证和资质证明**（需求方不定期检查）**。

4.必须按照《食品质量法》、《食品安全法》和《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等国家法律法规，建立有原材料供应商及货品追溯机制，采购的食品、食品原料、食品添加剂和食品相关食品要建立完善的采购记录制度、出入库管理制度和收发登记制度，相关记录资料及票据保存期限不得少于1年，以备需求方不定时监督查看。

（二）分拣、配送及验收要求

**1.分拣包装要求**

①确保所送畜禽肉为鲜肉（冷藏），必要时按需求方需要进行粗加工；水产品要保证鲜活配送，必要时按需求方需要进行宰杀、除鳞、解剖、清洗等加工。

②禽类要去除毛、血水、内脏，用干净自来水冲洗干净，整只装入保鲜袋或真空包装袋，并且标识名称和数量，利于运输和识别。

③针对新鲜蔬菜长时间运输易损易耗的实际情况，按照蔬菜种类特性进行分类包装，专门安排分拣员对农副食品进行分拣、打包、装筐。不得出现“杂”（新鲜蔬菜摆放杂）、“乱”（蔬菜新鲜程度、好坏状况乱）、“差”（包装质量差，运输途中出现散落）等问题。

④各类食品包装容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

⑤分拣点和储藏库必须保持干净、卫生，货物摆放整齐，符合农副食品存放相关规定**（需求方将不定期检查）**。

⑥所有食品须在外包装上标识名称和数量。

**2.配送要求**

①农副食品配送种类主要包括畜禽肉、水产品、蔬菜、水果、蛋、新鲜豆制品、预包装食品等。需求方有其他农副产品采购要求时，中标人应积极响应并完成采购任务。

②农副产品配送数量以需求方预约计划为准（不包含损耗数量）,一般情况每天配送一次。如遇特殊情况，须根据需求方需要增加配送次数。

③中标人免费为需求方提供配送服务，并按需求方要求将所有货品在当日上午5点30分前配送至指定地点。中标人除不可抗拒因素外，不得因其他任何理由延迟送货。需求方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。中标人不能按时、按质、按量供货，导致需求方无法正常供应伙食的，需求方有权自行采购同等质量的食品，由此造成的经济损失和责任均由中标人承担，并承担相应违约责任。

④食品配送过程中必须采取保鲜膜、分拣框、运输货架等必要措施，保证其新鲜、完整、卫生，避免发生挤压损坏和二次污染。肉类、水产等易腐坏的食品，在运送过程中要使用冷藏保温车等进行配送，保证肉类的新鲜程度和质量。

⑤中标人应指定专人跟车，按照凭证随货同行要求，携带货品配送清单，标明货品名称、数量、单价、金额、送货单位、时间、送货人等信息；货品送达需求方后，主动配合需求方进行货品卸载和验收，严格按照货品配送清单进行清点。

⑥中标人在配送货物期间，应遵守国家和地方交通规则，发生任何情况均由中标人自行承担。

**3.验收要求**

①中标人将食品送至需求方指定地点后，按照干湿分开、生熟分开的要求分开包装、分类摆放,所有食品不得直接接触地面。

②食品要对照品种、单价、数量、质量、保质期等方面逐一进行查验核对。其中，畜禽肉类须提供同批次动物检疫合格证明，禽蛋类须保证为7日内食品，且须提供不少于总重量或总数量1%的食品作为破损备用品，预包装类食品供货日期距离生产日期不超过保质期的三分之二，由中标方、需求方联合现场验收签字。

③食品验收应在需求方内部进行，发现问题双方采取相关设备做好影音影像取证，取证资料留存不少于2个月。

④蔬菜、水果类食品要求包装完好、质量合格、成熟适度、外观色泽鲜亮、外形完整、软硬度适中、口感香甜、新鲜脆嫩、无影响食用的病虫害；各类豆制品和蛋类食品要求符合国家食品安全标准。

⑤畜、禽肉类食品要求具有正常本质颜色，无粘液、渗出物、异味；切面和中心部位无异常斑点、脓性物、渗出液、异味变色，肉质要求整体形状良好、软厚度适中、肌肉发育完整、皮下脂肪较均匀，切面上肌肉间脂肪纹理明显、肉质紧密、色泽良好、弹性较好。冷鲜肉需有屠宰场质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物食品检疫合格证、畜禽食品检验合格证和动物食品检疫验讫印章等相关合格证，鲜活宰杀时间不超过12个小时（到货时间开始往前起算）。

⑥水产品鲜品要求个体完整、体表卫生洁净且无伤痕、肉质紧密、富有弹性、无异味等，符合食品安全法要求；鲜活产品在水中游动自如、反应敏捷、无伤残、无畸形、无病害、鳞片完整、无皮下出血现象及红色鳞片，鲜活宰杀时间不超过12个小时（到货时间开始往前起算）；速冻海水产品等均符合国家食品安全标准及其他相关标准。

⑦调料类产品要求符合国家食品安全标准及其他相关标准；干货类产品要求物品干燥、无杂质、无霉变、无硫磺等刺激性气味，所有食品包装必须符合国家食品安全检测合格的包装袋，不得采用玻璃、金属制品。

⑧预包装产品要求国内正规厂家生产，厂家具备完善的溯源体系，包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2011）要求，包括食品名称、净含量、批次、规格、生产者名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，且质量符合《 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）等国家相关规定。

⑨验收过程中，中标方配送的食品有不合格现象，经核查情况属实后，由中标方当天补送直至验收合格，有关重新采购配送、再行验收，以及给需求方造成的损失等费用由中标方承担；如连续三次配送验收不合格的，需求方可终止合同，相关责任以合同为准，由备选供应商补缺接替，由此带来的一切损失由中标方承担。

⑩食品验收国家有强制性规定的，按国家规定执行，验收费用由中标方承担，验收报告作为申请付款的凭证之一。验收过程中产生纠纷的，由相关部门进行处理或经质量技术监督部门认定的检测机构检测,如为中标方原因造成的，由其承担检测费用。

（三）人员及车辆要求

1.中标人要针对此次食品采购项目，指定服务保障项目负责人，配备配送人员、运输车辆及器具进行配送保障，项目负责人要具有有效的健康证件，并与中标人存在劳动关系或长期固定的雇佣关系**（提供中标人为其在投标截止时间前12个月内任意连续3个月购买社保的证明材料）**，无特殊情况不得随意更换；确需更换时，中标人应事前向需求方提出书面申请。需求方有权以书面形式要求中标人更换不能按规定履行合同的人员，且其替代人员的资质仍应得到需求方的认可，资历和经验均不得低于被更换人员，由此而产生的费用由中标人承担。配送人员须按需求方的要求选择配送车辆，运送过程中要保持干净卫生，车辆内部及其它盛具内不得有灰尘等杂物，不得有苍蝇、蟑螂、老鼠（屎）等有毒有害物。

2.参与管理、配送、采购的人员以及与需求方有接触的人员均要配合需求方完成相关人员政治审查，不得有犯罪记录，不得有前科劣迹，不得有吸毒史，不得参与地方黑恶势力，以及其他不适合在需求方工作的背景经历。

3.中标人须加强采购配送的组织管理，所有参与人员须严格遵守采购配送的有关规章制度，配送人员必须办理健康证等相关证件持证上岗，并无条件遵守需求方各项管理规定。如违反规定，中标人须及时清理，需求方有权处罚，影响十分恶劣或屡禁不止的，需求方有权终止合同。

六、服务要求

（一）服务时间、地点、服务方式及中止说明

1.服务周期：自合同签订之日起至2024年12月30日。需求方有权依据中标人违约行为或岀现不可抗因素，单方面部分或全部终止合同。

2.服务地点：湖南省科学技术厅（岳麓大道233号）。

3.服务方式：需求方与中标人签订服务合同。

（二）定价报价规则

乙方应本着诚实信用与长期合作的原则合理报价，乙方所供货物报价以长沙滨江菜市场相同货物的批发价为参考价，乙方所供货物价格不得高于参考价。

（三）付款及结算要求

1.付款单位：需方单位

2.付款方式：一月一结，中标人提供普通发票后，需求方按期汇入中标人对公账户，做到“零现金”交易。

3.中标人采取欺骗、隐瞒、虚报等手段抬高食品配送价格的，经核实后，需求方有权提出按市场价重新结算并追究中标人责任。

4.中标人结算时提供给需求方的各类票据、检测报告等，均应使用电脑打印，并加盖单位公章，对随意涂改、增减的票据，结算部门有权认定为无效票据，并拒绝支付相应款项。

5.因政策变动导致配送服务合同提前终止的，需求方将配合中标人对已供货物资进行结算。

七、管理与考核

（一）日常管理

日常配送过程中，需求方对中标人配送的食品质量及配送服务实施全程监管，存在食品质量问题或拖延供货等情况的，按以下标准扣款：

**1.价格违约处理。**乙方应按合同承诺的价格结算。经随机抽查，①第一次发现,供应商结算价格未达到承诺价格的，除结算价格按承诺价格执行外，相应扣除当天10%的货款；②第二次发现,结算价格未达到承诺价格的，除结算价格按承诺价格执行外，相应扣除本周10%的货款；③第三次发现,结算价格未达到承诺价格的，除结算价格按承诺价格执行外，扣除当月10%的货款，且甲方有权单方立即终止合同。

**2.数量违约处理。**乙方应按合同承诺的数量配送。发现乙方配送的食品存在比预约计划短少5%以下，不影响正常保障情况时，应要求乙方按实际验收数量结算；若短少5%以上，应要求乙方及时予以补足，补足部分不计入结算。如发现乙方存在主观故意造成短少或不予补足数量时：①第一次发现，扣除乙方当日10%的货款；②第二次发现，扣除乙方本周10%的货款；③第三次发现，扣除乙方当月10%的货款，且甲方有权单方立即终止合同。

**3.质量违约处理。**乙方应按合同承诺的质量配送。乙方承诺提供给甲方的食品应符合国家食品安全标准，附带法定检验机构合格证明。发现供应商配送的食品存在以次充好、霉烂变质、伪劣假冒、过期、农药残留及其他污染物超标等质量问题，应要求供应商及时予以更换。如供应商存在主观故意、不予更换或者没有履行好检验职责等情形：①第一次发现，扣除乙方当日10%的货款；②第二次发现，扣除乙方本周10%的货款；③第三次发现，扣除乙方当月10%的货款，且甲方有权单方立即终止合同；④因食品质量不达标引起食物中毒，由乙方负全责并追究其法律责任。

**4.服务违约处理。**存在供应商消极应付、未按时送达，影响正常保障的情况，除要求供应商尽快送达外，根据发生情况处理：①第一次发现，扣除伙食单位当日5%的货款；②第二次发现，扣除伙食单位本周5%的货款；③第三次发现，扣除伙食单位当月5%的货款，并立即终止合同。

上述处罚扣款比例仅作为参考，实际处罚依据具体合同约定确定。

八、其他要求

1.如发现中标人有下列行为的，需求方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担，情节严重的还将依法追究其法律责任：

①有弄虚作假行为的，如提供假证照、供应假冒伪劣食品等。

②配送服务不合格责令限期整改，整改时间结束后仍未达到整改要求的。

③资质条件发生变化，不再符合项目配送要求的。

④本项目分包、转包。

⑤其他类似情况。

2.若有中标人因违反合同约定或违反招标文件中规定的其他情形被取消配送资格或被终止合同的，按评审小组推选顺序，由排在后面的中标候选人递补，或组织重新招标。

**上述项目要求，供应商应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明。**

九、投标文件要求

**1.价格文件包括：**

食品价格和服务承诺（附件2）。

**2.投标书包括：**

（1）投标人经营场所示意图

（2）近3年同类或类似项目业绩

（3）投标人专业服务团队成员一览表

（4）服务方案及保障措施

（5）拟投入项目设备

（6）投标人认为需要加以说明的其他内容（根据招标文件评分标准要求提供的相关材料）

**3.资格证明文件包括(除必须要求原件外，其他资料原件和复印件均可):**

（1）营业执照

（2）2023年1月以来任意连续6个月依法缴纳税收的证明（纳税凭证复印件），或者委托他人缴纳的委托代办协议和连续6个月的缴纳证明（收据复印件），或者法定征收机关出具的依法免缴税收的证明

（3）2023年1月以来任意连续6个月依法缴纳社会保险的证明（缴费凭证复印件），或者委托他人缴纳的委托代办协议和连续6个月的缴纳证明（收据复印件），或者法定征收机关出具的依法免缴保险费的证明

（4）参加本次采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明

（5）近3年在卫生监督部门无食品卫生事故记录的书面声明（内容自拟）

（6）主要股东或出资人信息

（7）不存在被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的情况证明（提供国家企业信用信息公示系统、“信用中国”、“中国政府采购网”网站查询结果截图）

（8）投标人基本情况表

（9）投标人认为需要加以说明的其他内容