

第三章 技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

3.1.采购内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：480,000.00

采购包最高限价（元）：480,000.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量 (计量单位)	标的金额 (元)	所属行业	是否涉及 核心产品	是否涉及 采购进口 产品	是否涉及 强制采购 节能产品	是否涉 及优先 采购节 能产品	是否涉 及优先 采购环 境标志 产品
1	C22040 000 餐饮服务	乐山市公安局高新技术产业开发区分局食堂食材配送服务	1.00 (项)	480,000.00	批发业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：

采购包1：是

报价要求

采购包1：

序号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
----	------	------	------	------	------	------

1	乐山市公安局高新技术产业开发区分局食堂食材配送服务	项	%	100.00	百分比	★报价说明：①超过最高限价的报价为无效响应②本项目的定价方式为固定单价，结算价格=基准价*百分比（即折扣率）③结算总金额不超过该采购包最高限价④本报价是供应商完成本项目全部服务内容的最终报价，包括原材料成本费、管理费、分（切）割费、分捡费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、保险、各种税费、合理利润等以及供应商履约本项目所需要的其他所有费用。供应商应根据本项目的实际情况与自身现实情况，进行报价。
---	---------------------------	---	---	--------	-----	--

★注：本采购包涉及采购货物的，供应商响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，供应商不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，供应商应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效响应处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

3.2.技术要求

采购包1:

标的名称：乐山市公安局高新技术产业开发区分局食堂食材配送服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		/	/

3.3.服务要求

3.3.1服务内容要求

采购包1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
----	------	--------	--------

1	★	肉禽类	<p>一、生鲜猪肉要求：</p> <p>1、肉质要求：当天宰杀，一级生鲜猪肉。</p> <p>2、参数要求：</p> <p>（1）肉食类应确保新鲜且符合相应食品安全溯源体系，提供的产品符合GB/T9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分：片猪肉》、GB 2707-2016《鲜(冻)畜、禽产品》或现行有效的食品安全国家标准。交货时提供肉类“两章两证”（“肉品品质检验合格验讫印章”、“动物产品检疫合格印章”、“肉品品质检验合格证”、“动物产品检疫合格证明”）和非洲猪瘟检疫合格证。</p> <p>（2）动监部门检验检疫合格，严禁注水、注胶、病猪、死猪、老母猪肉；</p> <p>（3）肉质紧密，富有弹性；</p> <p>（4）皮薄膘肥，皮无斑点；</p> <p>（5）脂肪呈白色或乳白色，有光泽；</p> <p>（6）瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；</p> <p>（7）肉无异味、臭味；</p> <p>（8）淋巴结的大小及数量正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色；</p> <p>（9）使用猪肉部位包含：①前腿肉（俗称夹缝肉）；后腿肉（俗称腿筋肉）；②排骨：正排骨；</p> <p>（10）可根据需要对交货实物按动物检验检疫要求进行抽检，保证肉质等合格，肉质质量安全符合国家现行相关食品安全质量强制性标准规定；</p> <p>（11）成交供应商的供货产品必须为具有《生猪定点屠宰许可证》、《动物防疫条件合格证》的生产企业所生产的合格产品。</p> <p>二、生鲜牛肉要求：当天宰杀，牛肉确保新鲜且符合相应食品安全溯源体系，提供的产品须符合GB/T9960-2008《鲜、冻四分体牛肉》、GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》标准。</p> <p>三、生鲜羊肉：当天宰杀，羊肉确保新鲜且符合相应食品安全溯源体系,提供的产品符合GB/T 9961《鲜、冻胴体羊肉》、GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》标准；</p> <p>四、生鲜鸡鸭鹅肉：当天宰杀，鸡鸭鹅肉确保新鲜且符合相应食品安全溯源体系,提供的产品须符合国家相应标准GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》。</p> <p>五、以上各种肉类的兽药残留须符合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》等强制性标准规定。</p>
---	---	-----	--

2	★	粮油类	<p>一、籼米：一级籼米，非转基因，规格：25kg/袋，执行标准：GB/T 1354-2018，包装要求：包装标签符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。包装要坚固结实，封口严密。</p> <p>二、粳米：一级粳米，非转基因，规格：25kg/袋，执行标准：GB/T 1354-2018，包装要求：包装标签符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。包装要坚固结实，封口严密。</p> <p>三、面粉：精制粉，非转基因，规格：25kg/袋，执行标准：GB/T1355-2021。包装要求：包装标签符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。包装要坚固结实，封口严密。</p> <p>四、菜籽油：压榨二级及以上，非转基因（压榨）菜籽油，规格：10L/桶或12.5L/桶，执行标准：GB/T 1536-2021，包装要求：采用符合国家食品包装质量标准的一次性包装材料 PET 制作塑料桶，包装标签符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。包装要坚固结实，封口严密。</p> <p>五、所供以上预包装食品的保质期不低于标准保质期的一半（以产品包装明示的生产日期计）。</p>
			<p>一、蔬菜类</p> <p>1、新鲜度：</p> <p>水量：充足、无过份萎蔫、无皱皮。</p> <p>色泽：正常、无变色、光泽、自然鲜艳。</p> <p>硬度：叶菜挺立、瓜菜紧实、果类结实、豆类饱满、根菜硬实。</p> <p>2、机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害——挤伤、压伤、碰伤、裂伤等。</p> <p>3、病虫害：蔬果无受到病害、虫害影响，引发的征状——色斑、腐烂、虫孔、虫洞、缺刻等。</p> <p>4、形状：茎叶坚挺，叶簇丰茂、大小粗细均匀、规则谐调。</p> <p>5、成熟度：适中、无未成熟蔬果、无老化现象。</p> <p>6、污染：无农残污染、无加工污染、无运输造成的污染。</p> <p>7、蔬菜包装：外观完整、清洁干净，材料安全。</p> <p>8、叶菜类：茎叶挺实、质地鲜嫩、无明显黄叶、腐叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。</p> <p>9、瓜类：瓜形大小粗细均匀、规则谐调、成熟新鲜、外皮无斑点、无软化、腐烂等现象。不使用催熟剂、色素等。</p> <p>10、根茎类：根茎挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、无侧芽萌生现象。</p> <p>11、果菜类：无腐烂、色泽鲜艳光亮、成熟度正常、形状正常。外皮无斑点、无软化、腐烂等现象。不使用催熟剂、色素等。</p> <p>12、豆类（含豆制品）：生鲜豆类，豆荚饱满，外皮无斑点，色泽鲜艳光亮。干货豆类，质地硬实，颗粒饱满，干燥无杂质，无未成熟粒，虫蛀粒，霉变等现象。豆制品须当天制作生产，无破损，无异味。</p>

3	★	果蔬类	<p>13、所有蔬菜质量须符合《中华人民共和国农产品质量安全法》《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2026）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）等相关国家标准要求。</p> <p>二、水果类</p> <p>1、按采购人要求提供各类应季水果；果形端正、果皮新鲜完整、色泽鲜亮均匀、果实饱满、蒂部不干枯，成熟适度、无未成熟、无老化。果实坚实，水分足，无异味，无异常的外部水分，皮不干缩、形态完整，无机械伤或大面积碰撞伤。表皮无斑点、腐烂，无裂纹、无烂果、无虫咬、破伤及霉点。水果应具有该品种特定的成熟度特征色泽和风味。水果农药残留检测须符合国家相关食用农产品安全质量标准。</p> <p>2、水果须符合GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《中华人民共和国农产品质量安全法》《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2026）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）、GB 43284-2023《限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品》的规定要求（若有更新标准以最新标准为准）。</p> <p>3、包装要求：包装材料应符合相应的国家标准。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。</p> <p>4、运输要求：运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。运输工具应清洁卫生无污染；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；供应商品应小心轻卸，严防机械损伤。</p> <p>5、货物溯源要求：</p> <p>①水果供应链必须明确，所有水果的来源必须清晰，来源应当是自有基地、商品菜基地或受地方政府部门监管的流通市场。</p> <p>②保质期：必须是当日新鲜水果。每月提供1次书面溯源材料。</p> <p>注：以上所涉及产品国家标准更新的，按最新国家标准执行。</p>
			<p>一、调料类</p> <p>至少包括：酱油、醋、鸡精、味精、食盐、豆瓣酱、辣椒粉、花椒、胡椒。配送清单以采购人实际需求为准。</p> <p>1、酱油：包装要求：瓶装。包装标签符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定，包装要坚固结实，封口严密。质量等级：三级及以上。执行标准：GB/T18186-2000《酿造酱油》。</p> <p>2、醋：瓶装，符合GB/T18187-2000《酿造食醋》标准，包装标签符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定。</p> <p>3、鸡精：包装要求：袋装，包装标签符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定，包装要坚固结实，封口严密。</p> <p>4、味精：包装要求：袋装。包装标签符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定，包装要坚固结实，封口严密，执行标准：GB2720-2015《食品安全国家标准味精》、GB/T8967-2007《谷氨酸钠（味精）》。</p> <p>5、食盐：包装要求：袋装。包装标签符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定，包装要坚固结实，封口严密。质量等级：精制盐或优于。执行标</p>

4	★	干货及调味品类	<p>准：GB/T5461-2016《食用盐》、GB2721-2015《食品安全国家标准食用盐》。</p> <p>6、豆瓣酱：包装要求：桶装或其他预包装方式，包装标签符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定，包装要坚固结实，封口严密。</p> <p>7、辣椒粉：符合 GB/T23183-2009《辣椒粉》标准。</p> <p>8、花椒：符合 GB/T30391-2024《花椒》标准。</p> <p>9、胡椒：黑胡椒符合 GB/T 7901-2018《黑胡椒》标准；白胡椒符合 GB/T7900-2018《白胡椒》标准。</p> <p>10、所有调味品产品应干爽、不霉烂、整齐、完整、无虫蛀、无杂质，保持产品本该应有的色泽。</p> <p>二、干货类</p> <p>1、至少包括：香料、干果、干蔬、杂粮、经过风干晾晒的海产品等。配送清单以采购人实际需求为准。产品质量基本标准要求符合国家相关行业标准，确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便，保质期长。</p> <p>2、从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。不得含有二氧化硫和非法使用添加剂；重金属元素、农药残留不得超标，须优质、无感官异常。须符合GB B2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、《食品安全法》和国务院《关于加强食品安全监督管理的特别规定》要求干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，具有该原料应有的光泽。应符合现行实施的国家或行业相关食品安全及质量标准的要求。供货日期应在保质期三分之二天数之内生产的干货产品（以包装生产日期为准）。</p> <p>三、散装、预包装</p> <p>1、副食品：须食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工。</p> <p>2、其他调味品：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、色泽正常，具有该品种固有的香味，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，符合国家、行业相关标准规定。须符合国家或行业相应等级国家最新标准的要求。</p> <p>3、调味品供货日期应在保质期三分之二天数之内生产的调味品原料（以包装生产日期为准），包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。且包装上标有SC标识，根据不同产品分别规定用中文标有品名、产地、厂家、生产日期、保质期批号或代号、规定、配方或者主要成份、食用或使用方法、保存方法等说明，出现包装破损现象予以调换。</p>
5	★	水产品	<p>(1) 保证鲜活、大小基本统一，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。具体品种、数量根据采购人实际需要提供。</p> <p>(2) 符合GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》标准（若有更新标准以最新标准为准）。</p> <p>(3) 水产品的兽药残留须符合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》等强制性标准规定。</p>

6	★	禽蛋	<p>(1) 所供应禽蛋新鲜、大小均匀，无破损、无异味、无异物，色泽光滑。禽蛋须保证质期内新鲜、卫生、安全。</p> <p>(2) 禽蛋的食品安全指标应符合GB 2749-2015标准（若有更新标准以最新标准为准）的规定，应保证新鲜；禽蛋必须保证新鲜，禽蛋应来自有《动物防疫条件合格证》的家禽养殖场，可以溯源，禽蛋的供体应检疫合格。</p>
7	★	服务要求	<p>1、配送要求</p> <p>(1) 当日食材应按规定时间送达。所有产品均按采购人安排配送，15分钟响应，1小时内送达；应急配送要求应在30分钟内予以送达。所有产品配送符合产品加工、运输的国家等相关标准，并实行专车、专人定点配送，按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。若配送人员或车辆有变更，供应商应提前与采购人衔接，做好变更后的人员培训工作并接受采购人监督管理。</p> <p>(2) 供应商需自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。供应商应按采购人计划，及时保质保量配送，保障采购人食堂正常运行；按合同要求提供符合采购人需求的食材。</p> <p>(3) 供应商应做好食品安全的保障工作。</p> <p>(3.1) 供应商按要求配送，按规定时间送达，确保采购人食品新鲜、安全可靠。质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》及行业等有关规定、磋商文件服务内容要求，符合国家食品卫生及安全标准。</p> <p>(3.2) 建立出入库台账。供应商对所供产品的食品安全负责，建立24小时监控体系，大米、菜籽油必须粘贴印有供应商详细信息的封条。所有配送产品在配送前，由供应商自行查验。所有产品进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。猪肉留样保存不少于48小时，大米、菜籽油留样保存一周。</p> <p>(3.3) 配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理。配送工作人员须具有有效期内的健康证明。</p> <p>(3.4) 建立责任追究制度。食品原材料统一配送工作督导组将定期或不定期地深入食堂和供应商对食堂食品原材料配送工作进行督查。对供应商提供不合格产品或不按要求配送造成的责任事故将追究其法律责任。</p> <p>2、报价及结算</p> <p>(1) 以乐山市发改委农产品每期物资价格监测的价格作为基准价（乐山市发展和改革委员会未公布该产品价格的，以乐山市区内至少三家大型综合市场或超市公布的市场平均价作为基准价），供应商进行百分比（即折扣率）报价，即：配送执行价格计算公式：结算价格=基准价*百分比（即折扣率）。</p> <p>(2) 供应商报价为按磋商文件要求完成本项目要求的配送食品所涉及到的所有采购、供货、配送、保险、税费、代理、人工、搬运、检测、检验、企业利润等所有费用的总和，采购人在供货结算时不再向成交供应商支付其他任何费用。如出现在响应报价估算错误等引起的损失由供应商自行承担。</p> <p>3、其他相关事宜</p> <p>(1) 成交供应商负责把食品配送到采购人指定地点，确保运输和配送安全。</p> <p>(2) 成交供应商为本项目配置专人配送，配送联系人必须保证24小时电话畅通，按需向我单位提供产品。</p> <p>(3) 服务期内不定期接受市县级相关职能部门抽样检验，并按要求提供相关材料，</p>

		<p>因产品质量或配送产生的食品安全事故，由成交供应商承担全部经济和法律責任，并取消供货资格。</p> <p>(4) 在本磋商文件中没有提及的与本项目履约切实相关的事宜，在采购人与成交供应商订立合同时按明细约定或后续补充约定（约定的内容须符合国家相关法律法规的规定）。</p> <p>(5) 以上凡没有标注年代号的国家标准，均以国家发布更新并正式实施的标准文本为准。</p>
--	--	---

3.3.2.商务要求

采购包1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	自合同签订之日起一年
2	★	服务地点	乐山市公安局高新技术产业开发区分局食堂
3	★	验收、交付标准和方法	按磋商文件第二章2.6.6履约验收方案要求执行。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、月度款，每月10日前，成交供应商自行与采购人核对好上月所配送供货数量，由采购单位相关人员签字确认审核，达到付款条件起15日内，据实结算说明为每月1日至当月最后一日，为一个结算周期，由采购人与成交供应商按月结算。每月10日前，成交供应商自行与采购人核对好上月所配送供货数量，由采购单位相关人员签字确认审核。达到付款条件起15日内，审核供应结算金额无误后，当月20日前将中标成交人上月货款直接支付到成交供应商指定帐户，如遇节假日或年底财务结算日，则付款时间顺延。成交供应商须向采购人出具与每次付款金额等额的正规税务发票。

6	违约责任与解决争议的方法	<p>(一) 违约责任 1、甲方违约责任 甲方无正当理由拒收产品的，甲方应偿付合同总价百分之五的违约金； 2、乙方违约责任 1) 乙方配送的货物质量不符合合同规定的，乙方应向甲方支付合同总价的百分之五的违约金，并须在合同规定的交付时间内更换合格的货物给甲方，否则，视作乙方不能交付货物而违约，按本条本款下述第“2)”项规定由乙方偿付违约赔偿金给甲方。 2) 乙方不能交付货物或逾期交付货物而违约的，除应及时交足货物外，应向甲方偿付逾期交货部分货款总额的万分之一/天的违约金；逾期交货超过三次，甲方有权终止合同，乙方则应按合同总价的百分之五的款额向甲方偿付赔偿金。 3) 乙方偿付的违约金不足以弥补甲方损失的，还应按甲方损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给甲方。 4) 有以下其中任何一种情况的，供应商承担一切法律责任和由此引起的经济赔偿责任。 ①提供伪劣假冒产品、以次充好产品、兽药残留物超标产品、污染产品、变质产品的。 ②供货或调换货物不及时，影响食堂正常运行的。 ③因可预知或应可预知因素断供或申请解除合同。 ④中标后转包给其他供应商的。</p> <p>(二) 争议解决办法 1、因配送物资的质量问题发生争议，由市场监督管理或其指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。产品符合标准的，鉴定费由甲方（采购人）承担；产品不符合质量标准的，鉴定费由乙方（成交供应商）承担。 2、合同履行期间,若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，由当事人依法向采购人所在地人民法院提起诉讼，维护其合法权益。</p>
---	--------------	--

3.4.其他要求

采购包1:

1、供应商在资格要求中承诺了具有履行合同所必需的设备和专业技术能力和项目服务内容要求中响应了相关要求，只是证明供应商满足了“必需、基本”的配置要求。本项目鼓励供应商优于此要求配置，详见本项目评审细则及标准。 2、供应商依据本项目服务内容、要求及特点，为本项目提供项目实施方案，内容至少包括：①食品的生产（或采购）管理，②运输保质保鲜措施，③配送方案，④岗位职责及人员安排，⑤食品质量管理体系，⑥食品来源追溯体系，⑦安全管理台账及安全保障措施，⑧食品安全事故预案，⑨工作应急措施及应急人员安排。供应商应对应评审细则及标准予以提供和响应，磋商小组将根据评审细则及标准给予评分。 3、供应商依据本项目服务内容、要求及特点，为本项目提供后续服务方案，内容至少包括：①后续服务措施，②后续人员配备与响应时间及速度，③退换货方案，④应急处理方案。供应商应对应评审细则及标准予以提供和响应，磋商小组将根据评审细则及标准给予评分。 4、供应商在参加本项目采购活动前，应具有类似履约经验，供应商应对应评审细则及标准，提供业绩予以响应，磋商小组将根据评审细则及标准给予评分。 5、为保障本项目食品安全，供应商应针对本项目购买食品安全责任保险；供应商应对应评审细则及标准予以提供和响应，磋商小组将根据评审细则及标准给予评分。 6、供应商参加本项目采购活动，应为本项目配备相应的配送车辆，供应商应对应评审细则及标准予以提供和响应，磋商小组将根据评审细则及标准给予评分。 7、本项目所引用的相关标准规定，国家有更新标准按更新后的标准及国家有关规定执行。