

### 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）：3,500,000.00

采购包最高限价（元）：3,500,000.00

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	C990000 00 其他 服务	食堂物资 供应服务	1.00 (项)	3,500,00 0.00	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	食堂物资供应服务	项	%	100.00	百分比	本项目投标报价均应按结算率进行报价（如下浮30%，结算率报价填70%），在实际结算时采购人将按投标人的结算率进行结算，即：最终结算价 = 市场价格 × 下浮后的结算率 × 实际供货数量。报价不得 > 100%，否则视为无效投标处理。

★注：采购包涉及采购货物的，投标人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，投标人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，投标人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“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效投标处理。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，投标人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“全国认证认可信息公共服务平台”（<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，投标人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“全国认证认可信息公共服务平台”（<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：食堂物资供应服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
----	------	--------	-----------

1	★	服务内容	<p>(一) 大米</p> <p>1. 符合国家和行业最新标准的一级大米（籼米或粳米）及以上标准，水分、农药残留量、重金属等安全指标，须符合《GB/T 1354-2018大米》《GB 2762-2022食品安全国家标准食品中污染物限量》《GB 2761-2017食品安全国家标准食品中真菌霉素限量》标准。</p> <p>2. 包装须清晰标注以下信息：（1）食品名称；（2）配料表；（3）执行标准代号；（4）食品生产许可证编号；（5）净含量；（6）生产日期；（7）保质期或保质期到期日；（8）贮存条件；（9）生产单位；（10）生产地址；（11）联系电话；（12）质量等级；（13）营养成分表。</p> <p>3. 包装方式及运输：包装符合《GB/T 17109-2008 粮食销售包装》《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知（财办库〔2020〕123号）的规定和食品安全要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。包装规格为25千克/袋。</p> <p>4. 产品在送达中心时剩余质保期不得少于包装上注明质保期的三分之二。</p> <p>(二) 小麦面粉</p> <p>1. 质量等级符合《GB/T 1355-2021小麦粉》一级及以上标准，水分、农药残留量、重金属等安全指标符合国家相关规定标准；面粉中不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾等化学物质，产品色泽正常，质地干爽，无异味、无杂质。</p> <p>2. 包装须清晰标注以下信息：（1）食品名称；（2）配料表；（3）执行标准代号；（4）食品生产许可证编号；（5）净含量；（6）生产日期；（7）保质期或保质期到期日；（8）贮存条件；（9）生产单位；（10）生产地址；（11）联系电话；（12）质量等级；（13）营养成分表。</p> <p>3. 包装方式及运输：包装符合《GB/T 17109-2008 粮食销售包装》《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知（财办库〔2020〕123号）的规定和食品安全要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。包装规格为25千克/袋。</p> <p>4. 产品在送达中心时剩余质保期不得少于包装上注明质保期的三分之二。</p> <p>(三) 菜籽油</p> <p>1. 加工原料为非转基因油菜籽，符合《GB/T1536-2021菜籽油》《GB 2762-2022食品安全国家标准食品中污染物限量》《GB 2761-2017食品安全国家标准食品中真菌霉素限量》标准的一级压榨菜籽油，不得掺有其他食用油、非食用油及违规添加物；无异味，透明度好，无浑浊无沉淀和悬浮物。产品中酸价指标、过氧化值指标、溶剂残留指标、营养强化剂等相关指标符合国家食品安全标准。</p> <p>2. 包装须清晰标注以下信息：（1）食品名称；（2）配料表；（3）执行标准代号；（4）食品生产许可证编号；（5）净含量；（6）生产日期；（7）保质期或保质期到期日；（8）贮存条件；（9）生产单位；（10）生产地址；（11）联系电话；（12）压榨方式；（13）质量等级；（14）营养成分表。</p> <p>3. 包装方式及运输：包装符合《GB/T 17109-2008 粮食销售包装》《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知（财办</p>
---	---	------	---

库〔2020〕123号)的规定和食品安全要求,包装应适应于远距离运输、防潮、防震和防野蛮装卸,以确保货物安全无损运抵指定地点。包装规格为12.5升/桶。

4.产品在送达中心时剩余质保期不得少于包装上注明质保期的三分之二。

#### (四)鸡蛋

生鲜鸡蛋每枚净重 $\geq 50$ 克;蛋壳触摸有颗粒感、无光泽和明显裂纹,无破损,无沙壳、无畸形、无麻点。产品质量符合《GB2749-2015食品安全国家标准蛋与蛋制品》规定标准和国家卫生、安全标准要求。供货时,供货鸡蛋须清晰喷印生产日期等标识,符合食品卫生安全法相关法律法规要求。每一批次蛋类必须保证新鲜,产品送达的有效保质时间不低于10天。每批次鸡蛋须随货附带《农产品质量安全承诺达标合格证》。

#### (五)调味品

1.所有调味品均执行国家及行业现行有效标准,常用的如酱油执行标准为GB/T18186-2000、醋执行标准为GB/T18187-2000、味精执行标准为GB 2720-2015、食盐执行标准为GB 2721-2021、豆瓣执行标准为GB 2718-2014等,其余可能涉及的调料不一列举。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,滋味无异味,封口平整、无破包、无夹包、无漏包、无污染。

2.产品包装应符合国家食品包装的要求;包装完整、无渗漏、无破损;包装要素包含(1)食品名称;(2)配料表;(3)执行标准代号;(4)食品生产许可证编号;(5)净含量;(6)生产日期;(7)保质期或保质期到期日;(8)贮存条件;(9)生产单位;(10)生产地址;(11)联系电话;(12)质量等级;(13)营养成分表。

3.产品在送达中心时剩余质保期不得少于包装上注明质保期的三分之二。

#### (六)乳制品

产品须符合《中华人民共和国食品安全法》《乳品质量安全监督管理条例》及《食品安全国家标准 乳及乳制品》等要求。色泽均匀呈一致的乳白色或微黄色,具有乳制品固有的滋味和气味,无异味。组织状态均匀,无凝块,无黏稠、无分层及沉淀等现象。

#### (七)其他干杂副食

1.产品符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质,有该物品固有的气味、无异味。食材须干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无需二次处理食品可以直接进行熟加工,须保证配送种类、品牌、规格,质量完全符合采购人要求,包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物及污染物,具备有效SC标志及对应的检验报告。

2.如为预包装食品,须符合《预包装食品标签通则》要求。预包装食品须保证规格和品种符合要求,包装规格、口味、种类齐全。保质期在3天以内的,必须是送货当天生产的货品;保质期在7天以内的,送货日不超过生产日2天;预包装食品在送达中心时剩余质保期不得少于包装上注明质保期的三分之二。

#### (八)肉类

符合GB/T 9959.1-2019国家质量标准的鲜肉，食品安全标准符合《GB 2707-2016食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》《GB 2762-2022食品安全国家标准食品污染物限量》《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》《GB 31646-2018食品安全国家标准肉及肉制品经营卫生规范》，所配送肉类产品在配送时必须具有证物相符的检疫合格证明及检疫合格验讫标识（猪肉产品须另附品质检验合格证明）。

1. 猪肉：新鲜无异味、色泽正常、无寄生虫，无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无绒毛、无浮毛、无硬毛、无凝血块、无胆污、无粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味。猪肉类配送时应提供猪肉生产厂家的《生猪屠宰证》复印件、《动物防疫条件合格证》复印件（每年提供一次）及当日有效期内的《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证明》，每边胴体要盖有动检部门检疫印章和肉品品质合格印章，不得有病猪、死猪、公母种猪肉。猪肉部位分为：

①通排：猪体完整整扇排骨，包含颈骨、脊骨、肋骨及连接部位，未去除任何关联骨骼。

②肋排（俗称“精排骨”）：猪胸腔部位的纯肋骨段，为片状分割产物，不含颈骨、尾骨及脊骨。

③带颈前排（俗称“仔排骨”）：去除尾骨，保留颈骨与脊骨的前排排骨，切割范围涵盖猪颈部至胸腔前段肋骨区域。

④五花肉：从猪第五、六胸椎间至腰骶连接部位切下，去除肋排后的腹部肉，肥瘦相间（通常呈五层夹花结构），处于肋骨与后腿之间。

⑤精瘦肉：涵盖里脊肉、通脊肉（外脊）、前后腿瘦肉及臀尖肉，去除可见肥肉、筋膜及结缔组织，无白筋残留。

⑥肥肠：猪大肠经清洗加工制成，刮净内壁脂肪及杂质，无异味、无黏液残留。

⑦猪蹄：猪的前后腿足部，切割范围为腕关节（前蹄）或肘关节（后蹄）以下部位，已完成脱毛、去蹄甲处理。

⑧后腿肉：指猪后肢（后腿）部位剥离骨头后的纯肌肉组织集合，范围覆盖从臀部下方至小腿上部的所有骨骼肌。不包含后腿骨、蹄髈、筋膜、淋巴结及多余脂肪，仅保留可食用的肌肉部分。

⑨前后腿筒子骨：指猪腿骨（包括前腿和后腿）中间有洞、可以容纳骨髓的大骨头。

2. 鸭肉：新鲜无异味、色泽正常，无内脏，无异物、无寄生虫，无绒毛、无浮毛、无硬毛、无凝血块、无胆污、无粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状。

3. 鸡肉（开膛白条鸡，非速成鸡）：经放血、浸烫、脱毛、去嗦囊、摘取全部内脏等屠宰工艺处理而成。齐肩胛骨处去颈和头（颈根不高于肩胛骨），沿跗关节切去爪，修净胸腺、甲状腺及残留气管，胴体无可见出血点、无排泄物残留、无骨折。新鲜无异味、色泽正常，无内脏，无异物、无寄生虫，无绒毛、无浮毛、无硬毛、无

凝血块、无胆污、无粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状。

4. 牛肉：新鲜无异味、色泽正常，无内脏，无异物、无寄生虫，无绒毛、无浮毛、无硬毛、无凝血块、无胆污、无粪污及其他污染物。

5. 羊肉：新鲜无异味、色泽正常，无内脏，无异物、无寄生虫，无绒毛、无浮毛、无硬毛、无凝血块、无胆污、无粪污及其他污染物。

6. 水产类：须保证鲜活、大小基本统一。食品安全指标应分别符合《GB 2733-2015食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》《GB 19643-2016食品安全国家标准藻类及其制品》。

#### (九) 蔬菜水果

##### 1. 蔬菜

(1) 品种包括但不限于豆芽菜及豆制品、土豆、萝卜、白菜、花菜、佛手瓜、冬瓜、茄子、豇豆、青豆等叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类等，具体以当季新鲜蔬菜和采购人实际通知为准。

(2) 蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、无过熟、欠熟、变质情况；保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐，不得有农药残留、生物毒素和放射性物质，严禁配送肥气未脱的蔬菜，豆芽菜及豆制品要求不得使用添加剂，按相关规定配送前采样送检。

(3) 产品安全技术指标，须符合《GB 2762-2022食品安全国家标准、食品中污染物限量》标准。

##### 2. 水果

(1) 当季各种水果，无虫、无破损、无斑点、无裂口、无腐烂，大小均匀、色泽均匀、不得过熟或欠熟。其质量必须达到国家规定无公害的标准。并按相关规定配送前采样送检。

(2) 产品技术要求：须符合《GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准，不得有农药残留、生物毒素和放射性物质。

### 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	★	服务要求	<p>(一) 食材配送要求</p> <p>1. 严守规定，严格审查。投标人须严格遵守食品安全、场所安全保密等相关法律法规与管理规定，全面落实食品安全主体责任与保密管理责任。配送、仓储、管理人员须通过严格背景审查，确保无违法犯罪记录、无不良从业记录。对参与配送的人员、车辆、物资、信息实行闭环管理，严禁泄露场所任何信息，确保配送全环节安全、保密、有序、可控（投标人须在投标文件中单独提供针对安全保密等内容的承诺函，否则投标文件作无效处理，格式自拟）。</p> <p>2. 按需配送，保障时效。中标供应商每天以采购人前一天通知的实际需求进行配送，确保食材新鲜。如遇单位临时加班或增加供餐需求，中标供应商须在规定时间内响应并及时配送（含法定节假日）。</p> <p>3. 准时送达，规范交接。中标供应商须于每日8:00前将当日所需食材全部配送到位。配送到达后，应与采购方相关负责人完成交接，对食材数量、卫生、新鲜度等进行现场检查，确认无误后在配送单上签字确认。</p> <p>4. 全程可控，溯源可查。中标供应商对所供食材安全负责，建立完善的食品安全追溯体系，在仓储、运输全流程中需确保安全、无误，建立24小时监控体系，在所有库房安装24小时声像监控设备，所有产品必须入库登记备案，出库前需再次检查有效期与包装。严格产品的检验、留样、放行程序，对每批次配送产品都要留样备查。</p> <p>5. 安全运输，禁止转包。中标供应商应自行负责物资的运输及装卸，不得以任何方式转包或分包。配送车辆须凭专用通行证进出采购人场地，进场后应缓速慢行，严格服从现场人员指挥，在确保安全的前提下作业。</p> <p>6. 无毒保鲜，合规承诺。中标供应商在配送过程中须做好配送物资的保鲜、保质措施，严禁喷洒任何有毒有害物质用于保鲜或保质。</p> <p>7. 接受监督，严格考核。中标供应商应自觉接受采购人的监督和管理。采购人将会同相关部门定期或不定期组织抽查，对食堂食品原料配送进行监督考核。若发现不合格或有安全隐患的产品，采购人有权立即停止使用，中标供应商应无条件更换并自行承担一切费用；对中标供应商不按要求配送造成责任事故的，将依法追究其法律责任。</p> <p>8. 定期检测，后果自负。采购人有权会同相关部门，不定期要求中标供应商自行对食材进行抽样检测，送检费用由中标供应商承担，若送检质量不合格造成经济损失的，全部赔偿责任和经济损失由中标供应商承担；采购人有权组织相关部门对配送的食材原料进行不少于2次抽样检测，其中2次检测费用由中标供应商支付，若检测不合格造成经济损失的，全部赔偿责任和经济损失由中标供应商承担。</p> <p>9. 车辆卫生，规范运输。运输车辆符合安全、卫生要求，应当定期对车辆清洁消毒。运输产品时车辆应有遮阴、避雨设施，避免食材日晒、雨淋。禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。</p> <p>(二) 服务考核要求</p> <p>1. 因中标供应商配送产品原因发生食品安全事故，采购人有权立即取消中标供应商配送资格，终止合作关系，并依法追究其全部法律责任与经济损失，相关责任及费用均由中标供应商自行负责。</p>
---	---	------	---

2. 考核惩处：①考核得分低于95分（不含95分）按每分500元在服务费中扣除。  
②每月考核一次，作为对中标供应商服务工作的考评，记录备案纳入下一年续签合同依据，每年中有3个月考核低于95分，立刻终止当前合同，同时第二年不续签合同，一切责任由中标供应商负责。

### 3. 考核实施细则

质量类	考核标准	减分值（分值/次）
	食材不新鲜有变质倾向的	-2
	食材有砂石污染的	-2
	食材混有危害健康致病寄生虫、卵的	-10
	食材被交叉轻微污损的	-2
	未按食材标准进行配送的	-3
	食材以次充好的	-5
	一批次食材个别品种不洁净的	-1
	一批次食材3个以上品种不洁净的	-5
	食材整批不洁净的	-5
	配送破损变形食材的	-2
	配送食材混杂有明显异物的	-5
	退换食材仍然不合格的	-5
	配送成品原料无包装的	-4
	配送成品原料无生产批号或“三期”的	-5
	配送无卫生许可证的食材及原辅料的	-5
	提供未经检验或检验不合格出厂的食材	-5
	配送的食材包装变形、渗漏的	-1
	配送的食材无正当理由私自调换外包装的	-1
	配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的	-1
	配送的食材有发潮现象的	-2
	配送食材有变质现象的	-10
	配送的价格高于市场价格	-5
服务类	配送服务满意度考核5分（得分说明：“非常满意”不扣分，“满意”不扣分，“一般”扣3分，“不满意”扣5分），说明：“一般”及以下须写明扣分原因，并及时告知中标供应商。	

2	★	其他要求	<p>1. 保险要求：为了切实保障采购人食品安全，投标人在中标后，与采购人签订合同时必须提供为全部投标产品购买的食品安全责任保险等商业综合保险且在有效期内的保单原件，承保额度累计达到2000万元；投标产品每人每次保险获得死亡、伤残、医疗费用赔偿达到100万元（投标人须在投标文件中单独提供针对此项内容的承诺函，否则投标文件作无效处理，格式自拟）。</p> <p>2. 安全要求：在履行本项目的全部过程中，因中标供应商原因导致出现食品安全事故或其他安全事故（包括但不限于配送过程中发生的交通事故、人员伤亡、财产损失、环境污染等），将由中标供应商承担全部责任并赔偿所有经济损失（投标人须在投标文件中单独提供针对此项内容的承诺函，否则投标文件作无效处理，格式自拟）。</p> <p>3. 运输要求：（1）肉类运输：车辆必须符合GB 20799-2016国家标准及相关食品安全法律法规的规定。投标人须使用至少1辆符合国家标准的冷链或冷藏运输车辆运输，运输到中心后须给接车人员提供产品装车前、运输过程中及卸车时温度监测记录表及车辆装前卸后消毒合格证明；车上须配备1名驾驶员及1名配送员，驾驶员及配送员须具有有效的健康合格证明文件（①自有车辆须提供车辆照片和行驶证和购车发票复印件进行佐证，租赁车辆须提供车辆照片和行驶证和租赁合同复印件进行佐证；②人员须提供健康合格证明复印件，驾驶员还须提供驾驶证）。（2）鸡蛋运输：使用独立密闭容器装载，与生鲜肉类分区隔离运输。</p> <p>4. 保密要求， 配送全流程属于工作秘密，配送方及人员不得打听、记录、拍摄、传播任何场所内部有关的信息，严禁对外泄露场所位置、配送时间、菜谱、餐量、人员信息、验收流程、监控布局等；采购→运输→交接→入库等环节必须全程录像和严格登记，确保全程闭环和源头可追溯。</p> <p>5. 成本补偿和风险分担约定：因中标供应商原因导致的产品装卸损坏、质量问题、食品安全事故及运输途中所发生的一切安全事故及责任均由中标供应商负责，所发生的一切费用由其自行承担，采购人不承担任何责任和赔偿。</p> <p>6. 知识产权归属和处理方式：（1）中标供应商应保证在本项目中使用的任何产品和服务（包括部分使用），不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷，由中标供应商承担所有相关责任。（2）除非招标文件特别规定，采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。（3）中标供应商在采购项目实施过程中采用自有或者第三方知识成果的，应当在投标文件中载明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，中标供应商需提供开发接口和开发手册等技术资料，并承诺提供无限期支持，采购人享有使用权（含采购人委托第三方在该项目后续开发的使用权）。（4）如采用中标供应商所不拥有的知识产权，则在报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。</p> <p>7. 质量保修范围和保修期：（1）质量保障范围：在合同履行期限内中标供应商提供的所有货物。（2）售后保障：中标供应商必须在项目所在地附近设立售后服务网点，用户遇到产品质量、安全等相关问题，电话咨询不能解决的，确保中标供应商在3小时内到达现场，并采取有效措施，确保问题得到及时处置。（3）中标供应商的售</p>
---	---	------	--

		<p>后服务包含：①所供产品质量、保质期严格执行国家现行标准和本采购项目要求；②中标供应商须按时、按质、按量和服务要求做好配送服务工作，按照相关监管部门要求严把质量关，对运输到中心的货物出现破漏、坏包、污染、变质等情况时，应立即无条件更换；③中标供应商在签订合同时须将确定的配送人员健康合格证明文件原件送采购人处备案，配送人员不得随意更换，配送人员配送时携带配送证件及健康合格证明文件。配送人员必须保证24小时电话畅通，如果配送人员或联系电话发生变化，应及时与采购人联系。</p> <p>8. 其他条款：（1）本次采购，采购人不统一安排投标人对项目进行踏勘，投标人自行踏勘配送线路。投标人应对踏勘中获取的现场资料负责。无论投标人是否踏勘过配送线路，均被视为在采购前已踏勘过配送线路。踏勘过程中发生的所有费用由投标人自行承担。因道路不通、自然灾害等原因引起的变更配送线路，配送线路由中标供应商自行确定，增加的费用全额自行承担。（2）本招标文件所引用的国家标准、地方或行业标准，若与现行国家标准、地方或行业标准有相抵触的，按照最新标准执行，同时在项目采购阶段或项目执行阶段，若有新标准时，直接按有效的标准实施，本招标文件或签订的政府采购合同不再就此进行调整。</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	服务期限两年，每年度预算金额350万元；合同一年一签，第二年根据考核结果确定是否续签合同。
2	★	服务地点	苍溪县党风廉政教育中心
3	★	验收、交付标准和方法	采购人将按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求、招标文件的质量要求和技术指标、中标供应商的投标文件及承诺以及合同约定标准以及考核办法开展验收工作。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、按季度支付，每季度根据合法有效完整的税收发票及明细清单进行支付（明细清单根据每月实际供应数量和每月结算价及考核结果计算），达到付款条件起10日内，据实结算说明为一次性支付当季度合同金额
6	★	违约责任与解决争议的方法	（1）采购人和中标供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。（2）如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，中标供应商对此均应承担全部的赔偿责任。

### 3.4.其他要求

采购包1:

投标人须提供1.质量保障及食品安全措施，内容包括：①安全保障措施；②食材溯源措施；③质量保障措施；④食材留样措施等；2.配送方案，内容包括：①配送计划及流程；②配送路线；③配送安全措施方案；④配送时效性及配送时间安排等；3.应急方案，内容包括：①食品安全事故应急措施；②配送途中突发事件应急措施；③食材临时配送措施；④其他应急事件处理措施等。