

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）：1,182,100.00

采购包最高限价（元）：1,182,100.00

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	A070601 99 其他 农副食 品, 动、 植物油制 品	大米、面 粉、菜籽 油、鸡 蛋、纯牛 奶	1.00 (批)	1,182,10 0.00	工业	是	否	否	否	否

采购包2：

采购包预算金额（元）：2,342,800.00

采购包最高限价（元）：2,342,800.00

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	A070601 07 畜禽 肉	猪肉、牛 肉、鸡 肉、鸭肉	1.00 (批)	2,342,80 0.00	工业	是	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：

采购包1：是

采购包2：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	大米、面粉、菜籽油、鸡蛋、纯牛奶	批	%	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。
---	------------------	---	---	--------	-----	--

采购包2:

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	猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉	批	%	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：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
1	A07060199 其他农副食品，动、植物油制品	大米、面粉、菜籽油、鸡蛋、纯牛奶	核心产品：大米

采购包2:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
----	--------	------	------

1	A07060107 畜禽肉	猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉	核心产品：猪肉
---	---------------	-------------	---------

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			

采购包2：

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			

采购包2：

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			

采购包2：

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			

采购包2：

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：大米、面粉、菜籽油、鸡蛋、纯牛奶

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

1

★

技术、服务要求

1. 采购清单:

序号	标的名称	预估数量	单位	所属行业	是否属于核心产品
1	大米	69642	千克	工业	是
2	面粉	23214	千克	工业	否
2	菜籽油	7569.78	升	工业	否
4	鸡蛋	17410.5	千克	农、林、牧、渔业	否
5	纯牛奶	116070	盒	工业	否

注：（1）预估数量仅作参考，实际结算数量以各苍溪县老年养护院及5家公办养老机构实际供应配送的数量为准。（2）由于系统原因，本采购包具体标的名称、所属行业以此表为准。投标人如需录入《中小企业声明函》，须按照此表中的标的名称及所属行业逐一录入所有标的信息。

2. 大米（核心产品）：

（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，技术要求、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。

（2）大米包装要素要求：（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. 小麦面粉：

（1）质量等级符合《GB/T 1355-2021小麦粉》一级及以上标准，技术要求、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。

（2）包装要素要求：（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。

4. 菜籽油：

（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。

（2）包装要素要求：（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。

5. 鸡蛋：

(1) 满足的标准：每枚生鲜鸡蛋净重 ≥ 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。

(2) 中标供应商供货时附生产企业《农产品质量安全承诺达标合格证》。

6. 纯牛奶：

(1) 满足的标准：种类为全脂灭菌乳，每盒规格 ≥ 250 ml，色泽、滋味、气味、组织状态、脂肪、蛋白质、污染物限量、真菌毒素限量、微生物要求符合《GB25190-2010食品安全国家标准灭菌乳》标准。

(2) 包装要素要求：(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。

7. 产品包装方式及运输：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。大米包装规格为25千克/袋，面粉包装规格为25千克/袋，菜籽油包装规格为12.5升/桶，鸡蛋包装规格为100个/箱、纯牛奶包装规格为24盒/箱。

8. 保质期：产品在送达指定收货地点时剩余质保期不得少于包装上注明保质期的三分之二。

9. 配送车辆及人员要求：

(1) 配送车辆不少于1辆（投标文件中须提供车辆行驶证或租赁协议扫描件）。

(2) 配送车辆至少须具有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扫描件，驾驶员还须具有适配要求的配送车的驾驶证扫描件）。

10. 仓储场所及设施设备：供应商投标时须承诺中标后签订合同时具有仓储场所及设施设备并向采购人提供相关资料（①仓储场所为自有的提供房产证明或买卖合同扫描件；仓储场所为租赁的，须提供租赁合同扫描件。②仓储场所须安装监视监控设施设备，并须接入当地市场监管部门可视智慧监管平台，保持24小时运行，同时储存时间 ≥ 30 天。③仓储场所须安装空调等温控设备，达到适宜储存该货物的温度。④提供仓储场所内外部照片。（以上内容供应商投标时须提供承诺函原件并电子签章，格式自拟）。

采购包2：

标的名称：猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉

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

1

★

技术、服务要求

1. 采购清单:

序号	标的名称	预估数量	单位	所属行业	是否属于核心产品
1	猪肉	34821	千克	工业	是
2	牛肉	11607	千克	工业	否
2	鸡肉	11607	千克	工业	否
4	鸭肉	11607	千克	工业	否

注：（1）预估数量仅作报价参考，实际结算数量以各苍溪县老年养护院及5家公办养老机构实际供应配送的数量为准。（2）由于系统原因，本采购包具体标的名称、所属行业以此表为准。投标人如需录入《中小企业声明函》，须按照此表中的标的名称及所属行业逐一录入所有标的信息。

2. 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》《食品安全国家标准肉及肉制品经营卫生规范》，所配送肉类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）。

3. 肉类主要参数及要求

（1）猪肉（核心产品）：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、无粘液残留。

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。

（3）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。牛肉分为：

①牛腩：为牛胸腹部肉的核心区段。分割范围自第11-12肋骨断面至后腿肌肉前缘，上沿腰脊部外脊（西冷）下缘切开，包含腹横肌、腹斜肌等肌群。成品肥瘦相间、层次分明，修净外露脂肪、淋巴结及碎骨。

②牛腱子肉：属牛四肢部位带筋肌肉，分为前腱与后腱。前腱取自牛前腿肩关节至腕关节段，筋条细密呈“三花”状；后腱取自后腿髌关节至跗关节内侧，筋纹粗实呈“五花”状。分割时需切断关节肌腱，修净脂肪、碎骨及结缔组织，保留完整筋膜，成品呈长圆锥形、红白镶嵌，无外来异物。

4. 配送车辆及人员要求：

（1）运输工具必须符合GB 20799-2016的规定。中标供应商须使用符合国家标准冷链或冷藏运输车辆运输，运输到合同履约地点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。（2）运输车辆不少于1辆（投标文件中须具有车辆行驶证或租赁协议扫描件）。

（2）配送车辆至少须具有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扫描件，驾驶员还须具有适配要求的配送车的驾驶证扫描件）

5. 配送时间：为了保证新鲜，肉类须每日配送，每日配送到达交货地点的时间以相关养老机构要求时间为准（供应商投标时须提供承诺函原件并电子签章，格式自拟）。

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	★	知识产权归属和 处理方式	<p>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. 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>
2	★	成本补偿和风险分 担约定	<p>（1）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。（2）为了切实保障食品安全，投标供应商在中标后，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5000万元；投标产品每人次保险获得死亡、伤残、医疗费用赔偿达到100万元。</p>
3	★	其他条款	<p>1. 车辆要求：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，避免产品日晒、雨淋。禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。</p> <p>2. 首次配送前要主动与养护院、养老服务中心负责人联系，确定送货相关事宜（供应商必须根据养护院、养老服务中心的需求量及需求时间按量按时配送）。</p> <p>3. 本次招标，采购人不统一安排投标供应商对项目实施地点分布情况进行踏勘，投标供应商自行踏勘配送线路。投标供应商应对踏勘中获取的现场资料负责。无论投标供应商是否踏勘过配送线路，均被视为在开标前已踏勘过配送线路。踏勘过程中发生的所有费用由投标供应商自行承担。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。</p> <p>4. 本采购文件所引用的国家标准、地方或行业标准，若存在引用标准有误、废止或更新情形，或在项目采购阶段、项目执行阶段发布最新有效版本标准的，均直接按现行有效最新一期标准实施，本采购文件及签订的政府采购合同不再就此另行调整。</p>

采购包2:

序号	符号 标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	知识产权归属和 处理方式	<p>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. 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>

2	★	成本补偿和风险分担约定	<p>(1) 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。(2) 为了切实保障食品安全，投标供应商在中标后，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5000万元；投标产品每人次保险获得死亡、伤残、医疗费用赔偿达到100万元。</p>
3	★	其他条款	<p>1. 车辆要求：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，避免产品日晒、雨淋。禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。</p> <p>2. 首次配送前要主动与养护院、养老服务中心负责人联系，确定送货相关事宜（供应商必须根据养护院、养老服务中心的需求量及需求时间按量按时配送）。</p> <p>3. 本次招标，采购人不统一安排投标供应商对项目实施地点分布情况进行踏勘，投标供应商自行踏勘配送线路。投标供应商应对踏勘中获取的现场资料负责。无论投标供应商是否踏勘过配送线路，均被视为在开标前已踏勘过配送线路。踏勘过程中发生的所有费用由投标供应商自行承担。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。</p> <p>4. 本采购文件所引用的国家标准、地方或行业标准，若存在引用标准有误、废止或更新情形，或在项目采购阶段、项目执行阶段发布最新有效版本标准的，均直接按现行有效最新一期标准实施，本采购文件及签订的政府采购合同不再就此另行调整。</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		交货时间	自合同签订之日起365日。
2		交货地点	苍溪县老年养护院及运山、歧坪、元坝、东青、五龙5家公办养老机构。
3		支付方式	分期付款
4		付款进度安排	1、按月支付，每月依据实际供应数量的结算价和考核结果出具合法有效完整的税收发票及凭证资料，达到付款条件起10日内，据实结算说明为支付当月合同金额
5	★	验收、交付标准和方法	1.验收标准：按照《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）和《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）和各食材国家标准、行业标准、本招标文件的要求进行验收。2.验收方法：货物送到指定履约地点后，由专人验收（采购人组织人员定期或不定期对货物质量进行抽查），对中标供应商交付的货物按照招标文件中规定的质量、技术参数和其投标文件中的承诺进行验收。如验收后达不到规定的质量标准，采购人有权拒收，中标供应商应及时调换配送合格产品，并由中标供应商承担相应责任和损失。若验收合格，养护院、养老服务中心和中标供应商双方须签字确认。中标供应商配送的货物还须无条件接受相关部门定期或不定期的抽样检查。
6	★	质量保修范围和保修期	包含合同履行期限内中标供应商提供的所有货物。

7	★	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。3.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。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，由合同履行地人民法院裁决。
8	★	包装方式及运输	涉及的商品包装和快递包装，均应符合《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）》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。

采购包2:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1		交货时间	自合同签订之日起365日。
2		交货地点	苍溪县老年养护院及运山、歧坪、元坝、东青、五龙5家公办养老机构。
3		支付方式	分期付款
4		付款进度安排	1、按月支付，每月依据实际供应数量的结算价和考核结果出具合法有效完整的税收发票及凭证资料，达到付款条件起10日内，据实结算说明为支付当月合同金额
5	★	验收、交付标准和方法	1.验收标准：按照《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）和《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）和各食材国家标准、行业标准、本招标文件的要求进行验收。2.验收方法：货物送到指定履约地点后，由专人验收（采购人组织人员定期或不定期对货物质量进行抽查），对中标供应商交付的货物按照招标文件中规定的质量、技术参数和其投标文件中的承诺进行验收。如验收后达不到规定的质量标准，采购人有权拒收，中标供应商应及时调换配送合格产品，并由中标供应商承担相应责任和损失。若验收合格，养护院、养老服务中心和中标供应商双方须签字确认。中标供应商配送的货物还须无条件接受相关部门定期或不定期的抽样检查。
6	★	质量保修范围和保修期	包含合同履行期限内中标供应商提供的所有货物。
7	★	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。3.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。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，由合同履行地人民法院裁决。
8	★	包装方式及运输	涉及的商品包装和快递包装，均应符合《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）》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。

3.4.其他要求

包一：投标人须提供：配送方案、质量保障措施及应急预案，包含（1）根据投标供应商提供的配送方案进行评审，内容包含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内容。（2）根据投标供应商提供的配送质量保障措施进行评审，内容包含：①安全保障措施；②食材溯源措施；③质量保障措施；④食材留样措施等内容。

包二：投标人须提供：配送方案、质量保障措施及应急预案，包含（1）投标供应商提供的配送方案内容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内容。（2）投标供应商提供的配送质量保障措施内容①安全保障措施；②食材溯源措施；③质量保障措施；④食材留样措施等内容。（3）投标供应商提供的安全应急措施内容①食品安全事故应急措施；②配送途中突发事故应急措施；③食材临时配送措施；④其他应急事件处理措施等内容。