**第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求**

 （注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

 （注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。）

**3.1采购项目概况**

为有序有效开展教师营养食品原材料采购工作，现根据工作安排，通过公开招标方式采购教师营养餐大宗食材原材料配送服务。

**3.2服务内容及服务要求**

**3.2.1服务内容**

采购包1：

采购包预算金额（元）: 445,040.00

采购包最高限价（元）: 445,040.00

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 数量 | 标的金额 （元） | 计量单位 | 所属行业 | 是否涉及核心产品 | 是否涉及采购进口产品 | 是否涉及采购节能产品 | 是否涉及采购环境标志产品 |
| 1 | 2024年教师营养餐大宗食材原料采购项目 | 1.00 | 445,040.00 | 批 | 批发业 | 否 | 否 | 否 | 否 |

**3.2.2服务要求**

采购包1：

标的名称：2024年教师营养餐大宗食材原料采购项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  参数性质 |  序号 |  技术参数与性能指标 |
| ★ | 1 | **(一)配送清单**1.预包装类食品：大米、面粉、食用油、乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)等。2.生鲜类食品：冷鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等、海水藻类的海带、紫菜等)等。3.其它类：蔬菜、调味品、干杂、水果、糕点等。**(二)配送质量要求****1.整体要求：**1.1产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。1.2.产品的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。标签明示信息、标签标识应符合GB 7718-2011、GB 28050-2011等要求。1.3.如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。1.4.所有涉及具有国家标识、有质保期要求的食品，配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期在三分之二的时间。1.5.供应商在配送时按要求提供产品所涉及的《食品生产许可证》、《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料，不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，供应商所供产品达到相关食品卫生安全规定，如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。1.6包装要求：符合国家最新标准及《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)》(财办库〔2020〕123号)相关要求。包装标识清楚，印有SC标记、生产日期、保质期、生产厂家、电话，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。**2.具体质量标准：****2.1预包装类食品：**(1)大米、面粉的食品安全指标应符合GB 2715-2016(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定，其中：大米的质量指标不低于GB/T 1354-2018(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的籼米二级等级指标及质量指标要求，面粉的质量指标不低于GB/T 1355-2021(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的精制粉等级指标及质量指标要求。(2)食用油为非转基因成品菜籽油，食品安全指标应符合GB 2716-2018(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定，质量指标不低于GB/T 1536-2021(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)一级压榨成品菜籽油的质量指标要求。严禁配送时使用循环包装容器(周转桶)盛装食用油。(3)大米、面粉、食用油中污染物限量标准应符合国家标准GB 2762-2017(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)、GB 2761-2017(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)规定或国家卫生、食品安全最新标准，即预包装原料必须为原公司(厂)生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，并达到采购人对食材的要求，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。(4)乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)的食品安全指标应分别符合GB 19302-2010、GB 19645-2010、GB 25190-2010、GB 25191-2010、T/DAC004-2017、T/DAC005-2017(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定，其中：①调味奶以不低于80%的生牛乳为原料生产，符合GB 25191-2010(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)国家标准，色泽：呈均匀一致的乳白色或具有调味乳应有的色泽，气味：具有调味乳应有的滋味和气味，组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。②饮用奶质量符合《中华人民共和国食品安全法》要求，常温保质时间不低于6个月(以生产日期起计算)。③乳制品配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期三分之二的时间。**2.2生鲜类食品：**（1）冷鲜畜禽肉的食品安全指标应符合GB 2707-2016、GB 18394-2020(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定，其中：①鲜片猪肉(不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉)的质量指标应符合GB/T 9959.1-2019(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的相应质量指标要求；②精肉：新鲜、去皮去骨，瘦肉占80%以上。肉质紧密，富有弹性，膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。三线肉：(位于猪的腹部，即是在猪肋排上的肉，新鲜，半肥半瘦)。可用手摸，略有沾手感觉，肉上无血，肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳。应为当日生产的冷鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送；③畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛发、按压无水迹。禽肉品须去头、去脚、去内脏。肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐；④国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自于定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章(以上证明材料必须随每批次的产品同时提供)。(2)鲜蛋的食品安全指标应符合GB 2749-2015(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定，感官指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求；生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)验讫标识。保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽；包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。(3)水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等)、水产品(海水藻类的海带、紫菜等)的食品安全指标应分别符合GB 2733-2015(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)、GB 19643-2016(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定。**2.3其它类：**(1)蔬菜必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，当日配送，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；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。并按相关规定配送前采样送检，提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。农药残留符合GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)要求。(2)水果必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按乙方配送前提出的具体要求配送。农药残留符合GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)要求。(3)调味品、干杂：产品符合国家质量安全检验标准，随产品提供该批次产品质量检测合格证。产品包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告。须符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)及《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》GB 2761-2017(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定。(4)糕点：产品符合GB/T 20977-2007(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)或国家质量安全检验标准、随产品提供该批次产品质量检测合格证。产品包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期三分之二的时间。**(三)配送服务要求**1.供应商在配送过程中要做好配送食材的保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。2.肉、禽、新鲜蔬菜等食品必须当日配送，其余食品原料可视采购人实际需求合理配送，但必须确保食品原料新鲜、优质、安全、及时。3.供应商在配送时按采购人要求提供具有资质的第三方检测机构出具的①蔬菜、水果农药残留相关检测报告；②大米和面粉重金属检测报告(至少包括汞、镉等相关重金属指标)；③肉禽类兽药残留检测报告等相关涉及健康安全的检测报告。4.合同有效期内，采购人有权委托第三方具有检测资质的检测机构对配送的食品原料进行不少于两次抽样检测，供应商应积极配合。5.供应商所提供的食品依据《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规，应符合国家检验检疫标准。6.供应商对所供产品的食品安全负责，供应商应建立24小时监控体系，在所有的库房安装24小时声像监控设备。所有产品必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。肉类产品留样保存48小时，其他产品留样保存一周。7.供应商应具备符合食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输等设施设备，确保食品原料安全储存和安全运输。8.供应商应自行负责所供物资的运输及装卸。配送专用车辆凭专用通行证进出采购人单位，车辆进入采购人单位场地后，应缓速慢行，听从采购人单位工作人员指挥，在确保采购人单位师生安全的前提下方可运输装卸。9.供应商在配送运输中要确保安全，在运输及装卸过程中发生的一切安全事故，包括人员、车辆事故等情况，由供应商负责处置，并依法承担所有责任。10.供应商须诚信经营。11.供应商应通过武侯区教育局学校食堂食品安全智能化管理系统进行食材配送管理，定期向采购人提供食材配送清单，及时上传系统并更新，清单中的内容包括但不限于：食材分类、名称、单位、规格、产地、保质期、配送价、发改委指导价、市场调查价等。每日食材配送到校，应配合采购人通过智能电子秤等物联设备上传食材现场图片及配送数量，确保所供食材数据真实性。12.供应商应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地深入抽查食堂和供应商，对食品质量和配送服务进行监督考核。若发现有不合格或有安全隐患的产品，应立即停止使用，供应商应无条件更换，并自行承担一切费用；对供应商不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。13.供应商中标后应纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，通过平台实现对配送食材的食品安全及溯源管理。①食品必须全部通过平台下单，平台打印的配送单作为采购人与中标人的结账依据；②供应商准确填报所配送食品的来源渠道，杜绝随意乱填；③蔬菜产品要实现对每批次蔬菜进行农残检测，检测合格后，打印农残检测报告，采购人接收时要查验；④预包装食品要上传生产厂家、生产日期、批次号、保质期及相应证照等信息。14.供应商为本项目配置的专职服务保障人员，应满足项目及采购人要求。所有专职服务保障人员三年内无犯罪、吸毒、精神病、暴力史。专职服务保障人员每辆车配置1名专职驾驶员，1名专职装卸服务人员(专职驾驶员与专职装卸服务人员不可重复)。15.供应商须为本项目配置符合规定、项目及采购人要求的厢式食材配送专用车辆，且其中包含1辆冷链运输车，在本项目服务期限内不得擅自更换，若确需更换，须经采购人同意。16.中标人在签订采购合同时，须为采购人提供购买人民币叁仟万元(含叁仟万元)/年食品安全责任保险凭证。17.供应商中标后应根据采购人要求配合采购人提供完善的履约配置情况报告[包括但不限于人员、场地(办公场所、食材仓储库房、冷冻冷藏库房)、车辆等]并接受采购人实地监督，如发现中标人存在虚假响应情况(包括但不限于：2名及以上的单位同时使用同一地址、同一门牌号的场地作为办公场所、食材仓储库房、冷冻冷藏库房等情形)，采购人将报相关部门进行处理。（四）其他要求1.中标人实际配送产品必须与投标时承诺的质量指标保持一致或配送更高质量指标标准的产品(具体以采购人实际需求开展配送)。2.中标人须按照被服务单位规定的时间进行配送，采购人验收员通过看、闻、触摸等方法当场验收，检查食材是否有腐烂、异味等，拒收不符合要求的产品。中标人须提供配送产品相关的产品合格证和检验、检疫报告等材料。**3.配送产品质量和服务考核**产品质量和服务评议考核标准表

|  |
| --- |
| 产品质量和服务评议考核标准表(总分100分) |
| 质量类(90分) | 序号 | 考核标准 | 最多扣分制 |
| 1 | 食材不新鲜有变质倾向的 | -2 |
| 2 | 肉类制品有异味的 | -5 |
| 3 | 食材被水浸泡后增重的 | -2 |
| 4 | 食材有砂石污染的 | -2 |
| 5 | 食材混有危害健康致病寄生虫、卵的 | -5 |
| 6 | 食材被交叉轻微污损的 | -2 |
| 7 | 未按食材标准进行配送的 | -3 |
| 8 | 食材以次充好的 | -5 |
| 9 | 一批次食材个别品种不洁净的 | -2 |
| 10 | 一批次食材3个以上品种不洁净的 | -4 |
| 11 | 食材整批不洁净的 | -6 |
| 12 | 配送破损变形食材料的 | -2 |
| 13 | 配送未经检疫的肉类及其它原材料的 | -5 |
| 14 | 配送食材混杂有明显异物的 | -5 |
| 15 | 退换食材仍然不合格的 | -5 |
| 16 | 配送成品原料无包装的 | -2 |
| 17 | 配送成品原料无生产批号或“三期”的 | -2 |
| 18 | 配送无卫生许可证的食材及原辅料的 | -2 |
| 19 | 提供未经检验或检验不合格出厂的食材 | -2 |
| 20 | 配送的食材包装变形、渗漏的 | -1 |
| 21 | 配送的食材无正当理由私自调换外包装的 | -1 |
| 22 | 配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的 | -1 |
| 23 | 配送油脂产品不洁净、浑浊的 | -2 |
| 24 | 配送的米面油类等无与产品的名称、商标相一致的食品卫生检验合格证 | -2 |
| 25 | 配送的食材有发潮现象的 | -2 |
| 26 | 配送食材有霉变现象的 | -5 |
| 27 | 配送禽蛋外壳有霉点影响品质的 | -5 |
| 28 | 配送的价格高于市场价格 | -5 |
| 29 | 冷冻制品外置时间长出现化冰严重的(未变质) | -1 |
| 30 | 冷冻制品外置时间长出现化冰变质的 | -2 |
| 服务类(10分) | 31 | 配送服务满意度考核(得分说明：“优+”得10分，“优”得7-9分，“良”得4-6分，“一般”得1-3分，“差”不得分)。说明：“良”以下须提供扣分原因，并及时告之中标人。 |

考核说明：(1)本项目的考核总分为：100分(其中：质量类90分，服务类10分，分值四舍五入取整数)，采购人将按照标准对中标人在配送过程中质量、服务情况进行评议。①每月考核得分90分及以上为合格；②考核得分89-80分一般，将按采购人要求进行整改；③考核得分79分值及以下视为不合格，将按采购人要求进行整改。此外，区教育局与采购人将联合约谈中标人，若未按要求整改，采购人有权终止合同；④中标人连续2个月考核得分为79分及以下，采购人有权扣履约保证金的10%，并有权终止合同。(2)采购人每月一次对中标人的质量服务进行评议，考核结果将作为中标人是否能继续履行合同的主要依据。4.合同价是供应商响应采购项目要求的全部工作内容的价格体现，包含完成本项目所涉及人员劳务、差旅、设备投入、原材料采购、运输、冷藏、二次搬运、保险、风险、税金、利润、采购代理服务费以及招标文件规定的一切费用。**5.供应商在本次采购活动中提供的结算率将作为项目履约的价格依据。**市场参考价格的确定：以配送当周成都市发展和改革委员会官方网站公布的《主城区部分农贸市场价格》武侯区农贸市场中的食品原料零售平均价为市场参考价格(食用油除外)；食用油以四川省发展和改革委员会网站“四川省城市居民食品价格监测表”数据中“菜籽油(桶装一级压榨5L)为市场参考价格。如果官网价格表上没有的，由中标人和采购人代表根据实际需求随机抽取武侯区三个综合农贸市场进行现场询价，以零售平均价作市场参考价格。6.配送执行价格计算公式：实际结算价格＝市场零售平均价格×结算率。7.（1）本项目报价形式为“结算率报价”，结算率小于0或有多个结算率报价的，其投标文件做无效处理。（2）报价文件格式自拟，评审委员会根据供应商所报结算率进行评审，因本项目无法确认具体服务数量，本项目供应商在“报价一览表及分项报价表”中，“总价”项均填写本项预算金额，后期以本次投标结算率进行结算。 （3）服务结束后，采购人根据中标人实际项目完成情况据实结算，累计结算金额不得超过本项目预算金额。 |

**3.2.3人员配置要求**

采购包1：

无

**3.2.4设施设备配置要求**

采购包1：

无

**3.2.5其他要求**

采购包1：

无

**3.3商务要求**

**3.3.1服务期限**

采购包1：

 自合同签订之日起365日

**3.3.2服务地点**

采购包1：

成都市武侯区

**3.3.3考核（验收）标准和方法**

采购包1：

★(1)产品配送后由采购人单位指定人员进行验收。 (2)采购人验收发现数量(重量)不足的，以实际配送数量(重量)验收登记入库。 (3)采购人验收时发现质量不符合要求的，中标人应无条件退换，由此发生的一切费用及损失由中标人自行承担。 (4)其他未尽事宜按照《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）文件的规定进行验收，各项技术、服务、商务要求以招标文件要求、投标文件及双方签订的合同条款约定为准；采购人与中标人双方如对质量要求和技术、服务要求的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在招标文件及投标文件中按质量要求和技术、服务要求比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收。

**3.3.4支付方式**

采购包1：

一次付清

**3.3.5.支付约定**

采购包1： 付款条件说明： 服务期达365日后，根据实际配送量，使用结算率据实结算，对于满足采购合同约定资金支付条件的，采购人应当自收到中标人提供有效合法的发票后 ，达到付款条件起 12 日内，支付合同总金额的 100.00%。

**3.3.6违约责任与解决争议的方法**

采购包1：

★1 、采购人违约责任 (1)采购人无正当理由拒收产品的，采购人应偿付当月配送金额百分之叁的违约金； (2)采购人逾期支付款项的，除应及时付足款项外，应向中标人偿付欠 款总额万分之壹/天的违约金；逾期付款超过30天的，中标人有权终止合同； (3)采购人偿付的违约金不足以弥补中标人损失的，还应按中标人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给中标人。 2、中标人违约责任及退出机制 (1)食材质量不符合要求的，采购人可拒收，一切损失由中标人自行承担，并每次扣除违约金2000元。 (2)供应商未按约定时间 将食品食材配送到采购人指定地点，经调查属实，采购人有权每次扣除供应商违约金5000元， 并纳入服务考核。 (3)食品食材检测不符合国家食品安全规定检验检测指标标准，须送至采购 人指定的有资质的第三方检测机构进行复检，复检期间采购人有权选取其他单位给予临时配 送，若复检结果不合格的，采购人有权无条件解除合同，并扣除全部履约保证金及当批次款 项。 (4)因食品食材质量引起食品安全事故，中标人承担一切法律责任，本合同自行解 除，扣除全部履约保证金及当批次款项。 (5)合同期内，采购人若发现中标人有违规行为 和隐瞒近三年的违法经营活动及食品安全事故等不良记录的行为，采购人有权无条件解除合同，取消中标资格，扣除全部履约保证金及所有款项。 (6)合同期内，查实中标人有转包、分包等违约行为的，采购人有权无条件解除合同，中标人将承担扣除全部履约保证金 及所有款项的违约责任。 (7)食品食材在出厂后不得有二次加工、分装等行为的，否则采购人有权每次扣除中标人违约金5000元。 (8)合同期内，由于中标人的资质被相关主管部门取缔，本合同将自动解除，采购人有权扣除全部履约保证金及当批次款项。 (9)合同期内， 中标人因食品食材卫生安全、质量、服务等被有关部门处罚，造成不良社会影响的，采购 人有权无条件解除合同，扣除全部履约保证金及当批次款项。 (10)合同期内，中标人不能向采购人开具食品食材配送清单及发票、不按实际配送量虚开配送清单及发票的，采购人有权 无条件解除合同并扣除中标人全部履约保证金及当批次款项。 (11)中标人未按招标文 件要求和投标文件承诺，不能向采购人提供所配送所有食品食材同批次合格有效检测报告的， 采购人有权无条件解除合同并扣除中标人全部履约保证金及当批次款项。 (12)食品食材不能溯源的，采购人有权无条件解除合同，并扣除中标人全部履约保证金及当批次款项。 (13)配送车辆在校内发生安全事故的，采购人有权无条件解除合同并扣除中标人当批次款 项，中标人还应承担因此产生的全部法律责任。 (14)中标人食品从业人员因中标人责任在校发生吵闹打架行为的，采购人有权每次扣除中标人违约金5000元；致人伤残或 情节严重的，采购人有权无条件解除合同并扣除中标人当批次款项，中标人还应承担 因此产生的全部法律责任。 (15)中标人在生产、运输等各环节不符合国家安全卫生相关规 定的，采购人有权扣除中标人违约金5000元。 (16)服务评价累计扣除超出“履约保证金” 的10%，采购人有权无条件解除合同。 (17)因任何形式解除合同的，采购人有权选取其他单位给予临时配送，并立即开展相对应配送点采购工作。 (18)在对中标人每月一次的质量服务 评议考核中不达标、或食材配送工作存在严重安全隐患且整改不到位的，采购人有权与中标人协商进行退换，并按照考评结果扣除部分履约保证金(详见《产品质量和服务评议考核标准 表》)。

**3.4其他要求**

一、★因系统固化原因，招标文件第三章3.3.1中服务期限不适用于本项目，本项目服务期限以“合同签订生效之日起至2025年3月27日”为准。（服务期限需在商务应答表中应答） 二、★因系统固化原因，招标文件第三章3.3.5中支付约定不适用于本项目，本项目支付约定以“(1)由采购人与中标人在月末(或期末)按规定据实结算。(2)对于满足采购合同约定资金支付条件的，采购人应当自收到中标人提供有效合法的发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的中标人账户。采购人不得以机构变动、人员更替、内部程序、政策调整、单位放假等为由延迟付款，不得将招标文件和采购合同中未规定的义务作为向中标人付款的条件。采购人无故拒绝或者延迟支付采购合同款项的，应当依照采购合同约定承担违约责任。(3)每次付款前，中标人须向采购人出具合法有效完整的增值税发票及凭证资料后进行支付结算，付款方式均采用公对公的银行转账，采购人接受转账的开户信息以合同载明的为准。如因中标人未按照要求提供合法有效的发票导致逾期付款的，不视为采购人违约，采购人不承担任何责任。”为准。（支付约定需在商务应答表中应答） 三、因系统固化原因，招标文件第二章2.4.9中第二项不适用于本项目，该项内容以“供应商未如实响应或者响应内容不符合招标文件对应项的要求的，其投标文件作无效处理”为准。 四、供应商投标文件中需包括但不限于下列内容： （一）提供的服务方案包括但不限于：（1）①现状分析、②配送措施、③原材料管理措施、④质量管理措施、⑤安全管理措施、⑥卫生管理措施、 ⑦应急预案、⑧疫情防控预案； （2）售后服务方案。 （二）类似业绩的证明材料。 （三） 其他材料。