

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

本项目共一包，为华阳街道食堂食材配送项目。

3.2 采购内容

3.2.1 标的清单

采购包1:

采购包预算金额（元）：2,500,000.00

采购包最高限价（元）：2,500,000.00

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	是否涉及及采购进口产品	是否涉及及采购节能产品	是否涉及及采购环境标志产品
1	华阳街道食堂食材配送项目	1.00	2,500,000.00	批	批发业	是	否	否	否

3.3 技术要求

采购包1:

标的名称：华阳街道食堂食材配送项目

参数性质	序号	技术参数与性能指标																		
		<p>（一）、项目概述</p> <p>本项目为四川天府新区华阳街道办事处食堂所需米、面、面粉、油、调味品、蔬菜、肉、禽、蛋等食材的采购及配送服务。送货地点位于华阳街道华新中街 83号（一食堂）、南湖路 53 号（二食堂），涉及就餐人数为 410 余人。</p> <p>采购内容：</p> <table border="1"><thead><tr><th>序号</th><th>产品名称（标的名称）</th><th>所属行业</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>大米</td><td>工业</td></tr><tr><td>2</td><td>面</td><td>工业</td></tr><tr><td>3</td><td>面粉</td><td>工业</td></tr><tr><td>4</td><td>油</td><td>工业</td></tr><tr><td>5</td><td>肉类</td><td>农、林、牧、渔业</td></tr></tbody></table>	序号	产品名称（标的名称）	所属行业	1	大米	工业	2	面	工业	3	面粉	工业	4	油	工业	5	肉类	农、林、牧、渔业
序号	产品名称（标的名称）	所属行业																		
1	大米	工业																		
2	面	工业																		
3	面粉	工业																		
4	油	工业																		
5	肉类	农、林、牧、渔业																		

6	家禽和禽肉类	农、林、牧、渔业
7	水产品	农、林、牧、渔业
8	蔬菜	农、林、牧、渔业
9	蛋类	农、林、牧、渔业
10	干杂调味品及其他	工业

注：（1）投标人在《中小企业声明函》中响应的采购标的名称及所属行业以本表格内容为准。

（2）本项目的核心产品为：大米、油。

（二）、技术要求

1、产品标准

1.1、配送供应的大米、面粉等级需为特级，应符合国家标准要求，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内有 SC 编号。食用油不能配送转基因食用油，符合 GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》规定（以国家标准为准），质量等级一级或更高。供货时提供具有产品检验报告，在 6 个月内有 SC 编号。

1.2、配送猪肉需为屠宰厂当日屠宰的鲜猪肉，应符合项目所在地生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。（投标人须在投标文件中提供“生猪定点屠宰证”复印件及“动物防疫条件合格证”复印件，并单独承诺中标后对每批次的货物提供“有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章”）

1.3、家畜和禽肉类需色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻。应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明。（投标人须在投标文件中承诺中标后对每批次的货物提供“动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明”）

1.4、水产品类需为活鲜保持活体状态固有色泽，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，应有相关合格依据。

1.5、配送供应蔬菜，需为时令新鲜、无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、原菜需保持菜面干净、无明显泥土、无破损、大小基本一样、不得过熟或欠熟；净菜需保证菜面完全干净、形条规格符合要求、无需二次处理可以直接进行熟加工制作。水果类。当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。其质量需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，供货时提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格报告。

1.6、配送供应禽蛋新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑，应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地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，禽蛋必需保证保质期内新鲜、卫生、安全。

1.7、干杂调料品及其他需食材干净、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。供货时具有相关产品检验报告，在保质期内有SC编号。

1.8、配送所供应食材食品中污染物限量标准应符合 GB2762-2017 规定。

2、供货要求

2.1、供应方需自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的分包、转包。

2.2、供应方保证配送货品质量、数量、送货时间。

2.3、供应方应具有对需保鲜的货品进行保鲜储藏或冷冻的设施，所有储藏设施符合国家、行业

标准和规范。

2.4、供应方应建立严格的各项规章制度。各种管理记录档案,详细记载相关内容,必要时可查。

2.5、供应方需做好严格配送的食材/品安全保障工作。

(1)所有配送食材食品在配送前需自行查验(如:有效期、包装等)。肉类留样保存 24 小时,其余规定食材食品留样保存一周。

(2)在配送过程中要做好保鲜、保质措施,同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

(3)配送人员应具备有效的健康合格证明,配送车辆应符合相关卫生要求,做到每日清洗、消毒并做好记录。

(4)提供食品和食材的正规票据、检疫(或检测)报告、相关许可证等。

(5)自行承担所配送食品和食材的安全责任。若发生食品安全责任事故,由供应方承担相关民事责任和法律责任。

2.6、配送需无条件接受配送对象的工作日和临时配送需求,并在指定时间内完成。

3、供货价格

3.1、供货期内,中标人结算价格=市场价格*(1-下浮率)。

3.2、市场价格的确定,原则上采用成都市发展和改革委员会每周公布的主城区部分农贸市场主副食品价格表对食材价格。对于网上未公布的配送商品,采用周边农贸市场、超市询价后的市场平均价作为市场价格。网址: <http://cddrc.chengdu.gov.cn>

3.3、供应配送服务期内,结算价格的计算公式:

基准价×(1-下浮率)=执行价格。例如:市场基准价=100元,下浮率 8%,执行价格:100×(1-8%)=92元)

3.4、询价周期:每月进行 2 次询价,询价间隔 15 天左右。经双方确定价格后,开始按定价后的价格执行供货。若询价后,市场价格上涨或下降幅度超过 15%(不含),由中标人提出申请,采购人应在 5 日内,与中标人共同进行询价,核定新的供货价格。

★(三)商务要求(限于平台提供的模板限制,无法充分体现本项目实际要求,且无法调整,供应商在进行响应时,以此处商务要求为准进行响应,若未按此要求进行响应,视为未实质性响应)

1、供货期:合同签订后一年,按采购人提供的清单分批次供货。

2、送货地点:采购人指定地点。

3、合同价款支付方式和条件:

3.1.每月末为结算日,次月支付。原则上于次月 10 日前,核对无误后,中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票,待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付,节假日顺延。

3.2.中标单位须向采购方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,中标单位接受转账的开户信息以采购合同载明的为准。中标单位开具发票迟延,采购方有权迟延支付价款并不承担任何迟延支付的违约责任。

3.3.供应食材合同价总额由采购方在不超过项目预算的前提下核定。

4、根据国家有关扶贫政策规定,按照采购人要求在指定平台(如832 采购平台等)按不低于当年合同总资金 10%采购配送采购人指定的生活物资,据实在合同总金额范围内由采购人报销。

5.验收方法和标准

(1)履约验收主体:四川天府新区华阳街道办事处;

(2)履约验收时间:提出验收申请之日起 15 日内组织验收;

(3)验收组织方式:自行验收;

(4) 履约验收程序：分期验收；

(5) 验收交付标准和方法：

①验收流程

A、做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步查验。食品运输须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，采购人将不定时查验冷链车的温度。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

B、采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票--验证--过磅--入库的程序完成验收，中标人可提供相关原件给采购人，原件只有一份而无法提供的，查验原件后索取复印件留存。

C、验收人员应按合同约定的产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品质符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有异常的情况，应如实记录。对异常情况进行拍照并存档。对于验收的全部信息数据，采购人验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

D、发现食品安全质量问题的处理：对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如发现腐败变质肉类等，依据采购合同及相关管理办法实施处罚。加工食用前如发现部分产品质量问题，应立即通知中标人，将问题产品退货处理，并依据采购合同及相关管理办法实施处罚。

②退（补）货流程

对不符合数量或质量要求的货物由采购人验收人员提出补货或退换货，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的机构检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响开餐供应为前提尽快补送。在退货过程中，对碍于公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理，不退货给中标人，直接销毁。

③验收记录

为保证配送产品数量的准确性，投标人每次随货送上一式三份的送货清单，双方验货后签字确认（应记录确认的货物名称、数量、验收情况等事项），双方各持一份，作为送、收货的凭证，财务结账一份，作为结算的凭证。

④验收标准

投标人所提供的产品须符合国家有关标准，有产品检验报告。保证产品无异味、无霉烂变质，并能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫证、分割肉销售凭据等）。如不满足项目要求的质量标准，须退换货并承担违约责任。

A、所提供的鲜肉、骨须是经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉（注明保鲜期），应保持较好的外观和质量等级，保证无异味、无腐烂变质，无添加瘦肉精，须是成都市或周边城市政府指定的源头企业生产加工的放心肉，供货时须提供当批有效的动物检疫合格证等验证合格依据复印件（原件备查）。

B、其他冷冻肉、水产、禽肉制品类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

C、冷冻水产、禽肉类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度）。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装

方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上须贴有“SC 编码”。

D、蛋类：须来自于非疫区场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。蛋的破损率（包括有裂纹的蛋）应不超过 1.5%。

E、瓜、果、蔬菜须是优质货品。蔬菜须保证是 24 小时内收成，须提供检测报告书；不得含有残留农药或污染物，投标人须保证所供应的蔬菜满足我国无公害蔬菜的卫生标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度，没有腐烂变质及其他异味，不能提供萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。

F、所提供大米、面食、食用油等须有明显“SC 编码”。不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁配送伪劣、假冒、无证不合格产品，按等级保质保量完成供货。有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，食用油应标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)。

G、冷冻食品为预包装食品，具有明显“SC 编码”。

⑤农产品有害物质限量要求

投标人提供的农产品的有害物质满足国家关于农残、兽残及污染物限量等国家标准要求。（包含但不限于《GB 2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》等）

⑥其他未尽事宜须按照《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）文件等相关要求和采购合同进行验收。

注：本章★要求为实质性要求，不允许有负偏离。

3.4 商务要求

3.4.1 交货时间

采购包1:

自合同签订之日起365日

3.4.2 交货地点

采购包1:

采购人指定地点

3.4.3 支付方式

采购包1:

分期付款

3.4.4 支付约定

采购包1：付款条件说明：据实结算，每月末为结算日，次月支付。原则上于次月 10 日前，核对无误后，中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票，待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付，节假日顺延。，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：据实结算，每月末为结算日，次月支付。原则上于次月 10 日前，核对无误后，中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票，待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付，节假日顺延。，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：据实结算，每月末为结算日，次月支付。原则上于次月 10 日前，核对无误后，中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票，待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付，节假日顺延。，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：据实结算，每月末为结算日，次月支付。原则上于次月 10 日前，核对无误后，中标单位向

采购人出具增值税(专用/普通)发票,待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付,节假日顺延。 , 达到付款条件起 10 日内,支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 据实结算,每月末为结算日,次月支付。原则上于次月 10 日前,核对无误后,中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票,待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付,节假日顺延。 , 达到付款条件起 10 日内,支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 据实结算,每月末为结算日,次月支付。原则上于次月 10 日前,核对无误后,中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票,待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付,节假日顺延。 , 达到付款条件起 10 日内,支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 据实结算,每月末为结算日,次月支付。原则上于次月 10 日前,核对无误后,中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票,待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付,节假日顺延。 , 达到付款条件起 10 日内,支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 据实结算,每月末为结算日,次月支付。原则上于次月 10 日前,核对无误后,中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票,待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付,节假日顺延。 , 达到付款条件起 10 日内,支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 据实结算,每月末为结算日,次月支付。原则上于次月 10 日前,核对无误后,中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票,待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付,节假日顺延。 , 达到付款条件起 10 日内,支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 据实结算,每月末为结算日,次月支付。原则上于次月 10 日前,核对无误后,中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票,待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付,节假日顺延。 , 达到付款条件起 10 日内,支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 据实结算,每月末为结算日,次月支付。原则上于次月 10 日前,核对无误后,中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票,待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付,节假日顺延。 , 达到付款条件起 10 日内,支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 据实结算,每月末为结算日,次月支付。原则上于次月 10 日前,核对无误后,中标单位向采购人出具增值税(专用/普通)发票,待采购人收到发票后于次月 20 日前向中标单位转账支付,节假日顺延。 , 达到付款条件起 10 日内,支付合同总金额的 8.37%。

3.4.5验收标准和方法

采购包1:

①验收流程 A、做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备,并对物品的外观质量进行初步查验。食品运输须采用符合卫生标准的外包装和运输工具,保持清洁和定期消毒,车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品须用专用冷藏、冷冻载具运输,在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度,采购人将不定时查验冷链车的温度。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象,包装呈干爽状态。食品应清洁,无损伤、腐烂现象,外包装完整,无寄生虫或已受虫害现象。 B、采取现场验收的方式,双方验收人员应认真检查物资的质量,按索票--验证--过磅--入库的程序完成验收,中标人可提供相关原件给采购人,原件只有一份而无法提供的,查验原件后索取复印件留存。 C、验收人员应按合同约定的产品质量要求对货物质量进行抽查,比较相关文件,以确保食品品质符合要求。如确定有所差异,应即刻通知送货人员。如发现食品有异常的情况,应如实记录。对异常情况进行拍照并存档。对于验收的全部信息数据,采购人验收人员应和中标人送货人员一起确认,并保留双方签字单据。 D、发现食品安全质量问题的处理:对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施,一经发现,当日所送同批次产品全部退货,如发现腐败变质肉类等,依据采购合同及相关管理办法实施处罚。加工食用前如发现部分产品质量问题,应立即通知中标人,将问题产品退货处理,并依据采购合同及相关管理办法实施处罚。 ②退(补)货流程 对不符合数量或质量要求的货物由采购人验收人员提出补货或退换货,如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的机构检测,同时留样备检,对数量不足或部分退货的,责成中标人以不影响开餐供应为前提尽快补送。在退货过程中,对有碍公共卫

生安全的食品，应按国家有关规定处理，不退货给中标人，直接销毁。③验收记录 为保证配送产品数量的准确性，投标人每次随货送上一式三份的送货清单，双方验货后签字确认（应记录确认的货物名称、数量、验收情况等事项），双方各持一份，作为送、收货的凭证，财务结账一份，作为结算的凭证。④验收标准 投标人所提供的产品须符合国家有关标准，有产品检验报告。保证产品无异味、无霉烂变质，并能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫证、分割肉销售凭证等）。如不满足项目要求的质量标准，须退换货并承担违约责任。A、所提供的鲜肉、骨须是经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉（注明保鲜期），应保持较好的外观和质量等级，保证无异味、无腐烂变质，无添加瘦肉精，须是成都市或周边城市政府指定的源头企业生产加工的放心肉，供货时须提供当批有效的动物检疫合格证等验证合格依据复印件（原件备查）。B、其他冷冻肉、水产、禽肉制品类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。C、冷冻水产、禽肉类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度）。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上须贴有“SC 编码”。D、蛋类：须来自于非疫区场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。蛋的破损率（包括有裂纹的蛋）应不超过 1.5%。E、瓜、果、蔬菜须是优质货品。蔬菜须保证是 24 小时内收成，须提供检测报告；不得含有残留农药或污染物，投标人须保证所供应的蔬菜满足我国无公害蔬菜的卫生标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度，没有腐烂变质及其他异味，不能提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。F、所提供大米、面食、食用油等须有明显“SC 编码”。不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁配送伪劣、假冒、无证不合格产品，按等级保质保量完成供货。有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，食用油应标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）。G、冷冻食品为预包装食品，具有明显“SC 编码”。⑤农产品有害物质限量要求 投标人提供的农产品的有害物质满足国家关于农残、兽残及污染物限量等国家标准要求。（包含但不限于《GB 2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》等）⑥其他未尽事宜须按照《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）文件等相关要求和采购合同进行验收。

3.4.6 包装方式及运输

采购包1:

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。

3.4.7 质量保修范围和保修期

采购包1:

无

3.4.8 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 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。②中标人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，纳入服务考核。③食品食材经相关部门抽查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（复检合格，复检费用由采购人承担；复检不合格，复检费用由中标人承担），若复检结果不合格的，中标人无条件进行退换。因食品食材不合格造成严重后果的，采购人有权无条件解除合同，并扣除当批次款项。④因食品食材质量（因采购人保存不当除外）引起食品安全事故，中标人承担一切法律责任，采购合同自行解除并扣除当批次款项。⑤服务期内，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，取消中标资格并扣除所有款项。⑥服务期内，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，中标人将承担违约责任。⑧服务期内，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。中标人将承担给采购人造成的相关损失。⑨服务期内，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。中标人将承担给采购人造成 的相关损失。⑩服务期内，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当批次款项。

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当批次 款项。

食品食材不能溯源的，采购人有权无条件解除合同，并扣除当批次款

配送车辆在采购人单位内发生安全事故的，采购人有权无条件解除合同并 扣除当批次款项，中标人还应承担因此产生的全部法律责任。

中标人服务人员在采购人项目地点发生吵闹打架行为的，中标人将承担违约责任；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当批次款项， 中标人还应承担因此产生的全部法律责任。

中标人在生产、运输各环节不符合国家安全卫生相关规定的，中标人将 承担违约责任。

（3）争议解决 在执行合同中发生的或与合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，不愿通过协商、调解解决或者协商、调解不成的，可向采购人所在地有管辖权的人民法院起诉。

3.5其他要求

无