

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

1、采购阿坝州纪委监委留置中心及机关食堂食材配送服务 2、本项目采购两年期服务，合同一年一签；次年资金落实且招标人对中标人考核合格后，再签订次年合同。

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）：1,100,000.00

采购包最高限价（元）：1,100,000.00

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	肉类、禽蛋类食材配送服务	1.00	1,100,000.00	项	餐饮业	否	否	否	否

采购包2：

采购包预算金额（元）：800,000.00

采购包最高限价（元）：800,000.00

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	水产品、冷冻食品类食材配送服务	1.00	800,000.00	项	餐饮业	否	否	否	否

采购包3：

采购包预算金额（元）：1,100,000.00

采购包最高限价（元）：1,100,000.00

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	蔬菜、水果类食材配送服务	1.00	1,100,000.00	项	餐饮业	否	否	否	否

采购包4:

采购包预算金额（元）：950,000.00

采购包最高限价（元）：950,000.00

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	粮油、干杂调味品类食材配送服务	1.00	950,000.00	项	餐饮业	否	否	否	否

3.2.2服务要求

采购包1:

标的名称：肉类、禽蛋类食材配送服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p><一>服务内容及要求</p> <p>1、服务内容：为招标人提供肉类及禽蛋类食材的配送服务，配送数量以招标人实际需求为准。</p> <p>2、配送要求</p> <p>（1）由于每天就餐人数的不确定性，中标人需每天以招标人实际需求进行配送，确保每天菜品的新鲜，如需临时加餐，中标人应及时配送食材（包含法定节假日）。</p> <p>（2）中标人须按照招标人规定的时间进行配送，招标单位验收员通过看、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。供应商须提供配送产品相关的产品合格证及检疫报告等材料。由招标单位验收员及中标人的送货员双方在送货清单上签字，以此作为结算依据。</p> <p>（3）投标人需配备运送食品及原材料的“配送专用车”，配送车辆（冷藏车）不少于1辆，配送人员不少于2人，配送人员应具有有效期内的健康证。【①提供年审合格且在有效期内的车辆行驶证和车辆商业保险复印件,车牌号清晰的车辆照片，租赁车辆还需提供租赁合同复印件；②提供拟配备人员有效期内的健康证复印件。】</p> <p>（4）专人持证（招标人发放的配送证）配送，配送联系人须保证24小时电话畅通，中标人为本包件配置的配送车辆及配送人员（含配送联系人）除不可抗力因素外应保持稳定，若确需变更的（变更车辆或变更人员），中标人需提前3个工作日将变更内容及相应证明材料以书面形式提交至招标人处报备，待招标人书面同意后方可进行变更。</p>

(5) 中标人为本包件配置的配送车辆符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用专人管理。

(6) 应急配送应在30分钟内响应，2个小时以内送达。【提供承诺函，格式自拟。】

(7) 因中标人原因导致招标人拒绝收货的，中标人应于招标人拒收货物后1小时内完成产品更换或交货缺少资料的补充。收货时，招标人发现中标人未按招标人要求的品类、数量进行食材配送时，中标人应于接到招标人通知后1小时内对配送食材进行补正。

(8) 临时餐食材配送：招标人根据用餐人数，与中标人协商提供临时餐食材。

(9) 生鲜畜禽肉类产品须全程冷链配送。

3、食材管理要求

(1) 所有食材均须留样，留样地点、时限等以相关国家标准及招标人要求为准；食材留样保存时间48小时。

(2) 中标人应安排专人在食材出库前，查验食材包装完整程度、食材质量等。

(3) 中标人所有的生产、加工、储存、配送人员等所有与本包件相关的人员应持有效期内的健康证上岗，每年应进行一次体检。

(4) 中标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的安全管理规定。

<二>食材质量要求

1、投标人配送的产品须符合国家相关标准和强制性规定要求，且为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。

2、投标人供应的生鲜肉类及家禽肉类应为当日生产的冷鲜肉，保证肉质新鲜，符合食品安全溯源管理要求，并及时送至招标人指定地点。

3、鲜猪肉质量指标要求

(1) 鲜片猪肉（不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉）质量指标应符合GB/T 9959.1-2019(或最新标准)的相应质量指标要求。

(2) 精瘦肉：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。

(3) 三线肉（位于猪的腹部，即是在猪肋排上的肉）：新鲜，半肥半瘦。手摸后略有沾手感觉，肉上无血，肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳。

4、生鲜畜肉、禽肉质量指标要求

(1) 畜肉须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。禽肉须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

(2) 牛肉符合GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》的技术标准要求；羊肉符合GB/T 9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》的技术标准要求；鸡肉符合GB/T 19676-2022《畜禽肉质量分级 鸡肉》的技术

标准要求；鸭肉符合NY/T 1760-2009《鸭肉等级规格》的技术标准要求。

5、鲜鸡蛋：每枚净重不少于 50g；不允许供应“假蛋”、“毒蛋”、“毛蛋”、“臭蛋”；中标人供应的生鲜禽蛋应具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁、无破裂；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性；蛋白澄清透明、稀稠分明；具有产品固有的气味，无异味；无杂质，内容物无血块或其他禽类组织异物；外壳坚固完整，色泽自然。

6、每批鲜鸡蛋应提供《承诺达标合格证》和“杀死致病微生物”证明材料。【提供承诺函，格式自拟。】

<三>服务考核要求

1、考核实施细则

序号	考核内容	考核细则	分值	评分标准	考核情况	得分
1	规章制度	规章制度齐全，并公布上墙，规章制度包含： ①索证采购制度 ②采购验收储存制度 ③分拣加工管理制度 ④食品留样制度 ⑤从业人员晨检制度 ⑥场地车辆用具清洗消毒保洁制度 ⑦食品安全保卫制度 ⑧食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度 ⑨食品卫生责任追究制度并公布上墙。	3	每缺一项扣0.3分，未上墙扣1分。		
		1、提供所有人员花名册 2、配送人员姓名及联系电话	1	每缺一项扣0.5分		
2	从业人员及配送人员要求	所有从业人员必须具有有效期内健康证原件	4	每有一人无健康证的，扣1分		

		每日配送人员须持有配送卡、有效期内的健康证、招标人的配送证， 专人持证配送	6	每发现一次未持相关证件，扣0.5分		
3	采购的食材要求	从符合相关规定的单位进货，须与进货单位签订协议或合同，提供进货单位相关资质证明。	6	每缺一项，扣2分		
		采购的食材的相关证件齐全，提供原件或者复印件均可，包含：①动物检疫合格证明，②生猪定点屠宰许可证，③动物防疫条件合格证，④其他食品质量相关证明材料等。	6	每缺一项，扣1分		
		出现数量不够、不合格产品（腐、烂、变质、包装破损等）	30	每出现一次扣5分，情节严重的10分		
4	配送时间及服务态度要求	按配送要求按时送达，有专用配送	16	每出现一次配送不及时扣4分		
		不得违反招标文件要求中关于配送人员要求及其他配送要求	4	每发现一次扣2分		
		配送人员服务态度	6	发现一次服务态度不好的，扣2分		
5	建立送货台账	每日送货时提供货品清单及签收记录	6	每发现一次无配送清单，扣2分。每缺少1次签收记录，扣2分。		
		建立送货台账（送货日期，食材清单，数量，单价，配送人员等）	10	每缺少一项，扣2分。		

6	环境卫生及安全	配送车况整洁，每天对配送车辆进行清洗消毒，并做好消毒记录	2	每缺少一项，扣0.5分。		
---	---------	------------------------------	---	--------------	--	--

注：①以上要求按招标文件评分标准“技术、服务要求-评审标准”进行评分。

②以上所有“技术参数与性能指标”无论投标人是否中标均应按要求进行响应或提供证明材料，如因投标人理解误差造成的无效投标，投标人自行承担相应后果。

投标人应根据招标文件编制项目实施方案，至少包含以下内容：

<一>食品安全管理方案：

- (1) 食品安全管理岗位职责：包含①岗位职责，②工作内容。
- (2) 食品安全事故处理流程：包含①处理流程图，②处理流程说明。
- (3) 食品留样制度：包含①留样时间，②留样人员职责，③留样记录与保存，④留样容器和设备。
- (4) 索证索票制度：包含①生产厂商资质审核，②采购记录，③进货凭证，④票证材料保存。
- (5) 食品安全查验制度：包含①食材来源查验，②食材质量查验，③进货记录及凭证保存。
- (6) 食品安全运送制度：包含①运送车辆卫生标准及管理，②运输条件控制，③运输记录保存。
- (7) 食品存储环境卫生管理制度：包含①存储环境卫生标准，②消毒与清洁，③食材存放，④员工卫生管理。

<二>配送方案：

- (1) 配送人员管理措施：包含①配送人员培训措施，②配送人员考勤管理。
- (2) 配送车辆管理措施：包含①配送车辆维修保养措施，②配送车辆清洁消毒措施，③车辆管理措施。
- (3) 配送路线规划：包含①配送点地理位置分析，②配送路线选择的原则，③起点与终点的配送线路规划。
- (4) 临时应急配送方案：包含①应急响应团队，②应急物资准备，③应急配送人员及车辆配置，④应急配送响应时间。
- (5) 食材换货及报废处理措施：包含①退换货流程，②不合格食材识别，③报废处理流程，④食材退还及报废处理记录与保存。
- (6) 服务质量保障措施：包含①食材配送过程中的防护措施，②服务人员行为规范，③投诉反馈机制。

<三>应急预案：

- (1) 突发事件应急预案：包含①配送途中事件应急处置，②食材缺损应急处置，③应急响应机制，④应急处理措施。
- (2) 食品安全事件应急预案：包含①应急响应机制，②应急处置措施，③食品安全事故受害人的安抚

措施，④应急演练。

注：以上方案要求按招标文件评分标准“食品安全管理方案、配送方案、应急预案”的评审标准进行相应评分。

<一>服务内容及要求

1、食材管理要求

★（1）投标人供应的猪肉生产厂家应具有有效期内的《生猪定点屠宰许可证》和《动物防疫条件合格证》。【提供承诺函，格式自拟。】

★（2）投标人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、冷冻冷藏库及食品经营、加工、储存、配送场所等设施设备，确保食品安全存储和安全运输，投标人承诺中标后提供相应证明材料至招标人处备查（如仓储（仓库或冷冻库）是自有的，提供产权证复印件，如为租赁的，提供租赁合同复印件。）。【提供承诺函，格式自拟。】

★2、中标人对供应产品的质量安全负责，若因产品本身质量问题或配送中污染、变质造成食品安全事件，由中标人负全部责任。【提供承诺函，格式自拟。】

★3、产品发生质量安全事件时，中标人需安排指定负责人立即到现场妥善处理，负责做好入院就医事项，做好安抚工作，并承担所产生的一切费用。因质量问题造成身体伤害及经济损失时，由中标人负责赔偿。【提供承诺函，格式自拟。】

★4、投标人承诺中标后合同签订前购买食品安全责任险，保额不低于3000万元，保险期限不低于合同约定的服务期限；如未按招标文件要求购买食品安全责任险或购买的食品安全责任险不符合招标文件要求的，招标人有权按照《中华人民共和国民法典》规定进行违约处理，因此产生的相关责任及经济损失由中标人自行承担。【提供承诺函，格式自拟。】

<二>食材质量要求

★1、食品中的限量标准要求：应符合GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、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》规定的技术要求。【提供承诺函，格式自拟。】

★2、产品质量应符合国家标准GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》、GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB/T 9959.3-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉》、GB/T 9959.4-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品》、GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》规定的技术要求。

★3、鲜猪肉供应时应有产地动物卫生监督机构出具生产当日的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。中标人须在每批次产品送货时提供上述证明材料复印件。【提供承诺函，格式自拟。】

★4、蛋类产品质量符合国家标准GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》规定的技术要求。包装应采用符合国家食品安全等相关要求的包装材料。

★

2

★5、质保期要求【提供承诺函，格式自拟。】

中标人所供应的产品存在保质期的，送货日至质保期到期日的天数应满足以下要求，否则招标人有权拒收：

- ①质保期在3天（含）以内的，须是送货当天生产的货品。
- ②质保期在7天（含）以内的，送货日不超过生产日两日。
- ③质保期在7天（不含）以上的，送货日至质保期到期日的天数不少于规定质保期的四分之三。
- ④不能直接反映质保期或未注明质保期要求的食材须保证食材新鲜无变质且符合相关法律法规规定。

<三>服务考核要求

★1、建立退出机制，中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的将取消配送资格，若因此给招标人造成经济损失由中标人承担赔偿责任。【提供承诺函，格式自拟。】

- ①因食品质量引发食品安全事故或造成责任事故的。
- ②服务期内检查3次出现配送产品不合格、企业存在严重安全隐患整改不到位等情况。
- ③在配送期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的。
- ④提供腐烂、变质的食品。
- ⑤经监管部门抽检不达标的。

2、考核及处罚

★（1）每月考核作为支付当月服务费的主要依据，由招标人根据中标人的服务质量和服务态度进行综评打分，按考核打分档次支付当月实际食材费。

①单项方面工作被点名或通报批评，本月考核结果扣2分；

②根据各单项服务的考核打分结果计算出食材配送服务月考核评分。

★（2）当月考核得分90分（含）以上的，当月实际食材费全额向中标人支付；当月考核得分90分（不含）至80（含）的，扣除当月实际食材费用总额的10%；若考核得分为80分（不含）以下，则扣除当月实际食材费用总额的15%。

★（3）月考核连续三个月得分低于80分，招标人有权要求按照《中华人民共和国民法典》及政府采购相关法律法规要求进行违约处理，同时报告同级财政部门，因此产生的相关责任及经济损失由中标人自行承担。

注：①以上★号项为实质性要求，不参与评分，不允许负偏离，否则视为无效投标。

②以上所有“技术参数与性能指标”无论投标人是否中标均应按要求进行响应或提供证明材料，如因投标人理解误差造成的无效投标，投标人自行承担相应后果。

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p><一>服务内容及要求</p> <p>1、服务内容：为招标人提供水产品、冷冻食品类食材的配送服务，配送数量以招标人实际需求为准。</p> <p>2、配送要求</p> <p>（1）由于每天就餐人数的不确定性，中标人需每天以招标人实际需求进行配送，确保每天菜品的新鲜，如需临时加餐，中标人应及时配送食材（包含法定节假日）。</p> <p>（2）中标人须按照招标人规定的时间进行配送，招标单位验收员通过看、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、检验、检疫报告（如涉及）等材料。由招标单位验收员及中标人的送货员双方在送货清单上签字，以此作为结算依据。</p> <p>（3）投标人需配备运送食品及原材料的“配送专用车”，配送车辆（冷藏车）不少于1辆，配送人员不少于2人，配送人员应具有有效期内的健康证。【①提供年审合格且在有效期内的车辆行驶证和车辆商业保险复印件,车牌号清晰的车辆照片，租赁车辆还需提供租赁合同复印件；②提供拟配备人员有效期内的健康证复印件。】</p> <p>（4）专人持证（招标人发放的配送证）配送，配送联系人须保证24小时电话畅通，中标人为本包件配置的配送车辆及配送人员（含配送联系人）除不可抗力因素外应保持稳定，若确需变更的（变更车辆或变更人员），中标人需提前3个工作日将变更内容及相应证明材料以书面形式提交至招标人处报备，待招标人书面同意后方可进行变更。</p> <p>（5）中标人为本包件配置的配送车辆符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用专人管理。</p> <p>（6）应急配送应在30分钟内响应，2个小时以内送达。【提供承诺函，格式自拟。】</p> <p>（7）因中标人原因导致招标人拒绝收货的，中标人应于招标人拒收货物后1小时内完成产品更换或交货缺少资料的补充。收货时，招标人发现中标人未按招标人要求的品类、数量进行食材配送时，中标人应于接到招标人通知后1小时内对配送食材进行补正。</p> <p>（8）临时餐食材配送：招标人根据用餐人数，与中标人协商提供临时餐食材。</p> <p>3、食材管理要求</p> <p>（1）投标人供应的冷冻食品类食材生产厂商应具有《食品生产许可证》等相关证照，投标人应做好产品出入库登记管理、检测报告记录管理等。</p> <p>（2）所有食材均须留样，留样地点、时限等以相关国家标准及招标人要求为准；食材留样保存时间48小时。中标人应安排专人在食材出库前，查验食材包装完整程度、食材质量等。</p> <p>（3）中标人所有的生产、加工、储存、配送人员等所有与本包件相关的人员应持有效期内的健康证上岗，每年应进行一次体检。中标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有</p>

关餐饮、食品的安全管理规定。

<二>食材质量要求

1、中标人配送的产品须符合国家相关标准和强制性规定要求，且为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。

2、生鲜水产类食材应在送货当日进行宰杀处理，保证肉质新鲜，及时送至招标人指定地点。

3、所有水产品、冷冻食品类食材须全程冷链配送，产品包装应完整、无渗漏、无破损，否则招标人有权拒收，因此产生的相关责任及经济损失由中标人承担。

<三>服务考核要求

1、考核实施细则

序号	考核内容	考核细则	分值	评分标准	考核情况	得分
1	规章制度	规章制度齐全，并公布上墙，规章制度包含： ①索证采购制度 ②采购验收储存制度 ③分拣加工管理制度 ④食品留样制度 ⑤从业人员晨检制度 ⑥场地车辆用具清洗消毒保洁制度 ⑦食品安全保卫制度 ⑧食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度 ⑨食品卫生责任追究制度并公布上墙。	3	每缺一项扣0.3分，未上墙扣1分。		
2	从业人员及配送人员要求	1、提供所有人员花名册 2、配送人员姓名及联系电话	1	每缺一项扣0.5分		
		所有从业人员必须具有有效期内健康证原件	4	每有一人无健康证的，扣1分		

		每日配送人员须持有配送卡、有效期内的健康证、招标人的配送证，专人持证配送	6	每发现一次未持相关证件，扣0.5分		
3	采购的食材要求	从符合相关规定的单位进货，须与进货单位签订协议或合同，提供进货单位相关资质证明。	6	每缺一项，扣2分		
		采购的食材的相关证件齐全，提供原件或者复印件均可，包含： ①食品生产许可证，②合格证，③检验检测报告，④其他食品质量相关证明材料等。	6	每缺一项，扣1分		
		出现数量不够、不合格产品（腐、烂、变质、包装破损等）	30	每出现一次扣5分，情节严重的10分		
4	配送时间及服务态度要求	按配送要求按时送达，有专用配送	16	每出现一次配送不及时扣4分		
		不得违反采购文件要求中关于配送人员要求及其他配送要求	4	每发现一次扣2分		
		配送人员服务态度	6	发现一次服务态度不好的，扣2分		
5	建立送货台账	每日送货时提供货品清单及签收记录	6	每发现一次无配送清单，扣2分。 每缺少1次签收记录，扣2分。		
		建立送货台账（送货日期，食材清单，数量，单价，配送人员等）	10	每缺少一项，扣2分。		
6	环境卫生及安全	配送车况整洁，每天对配送车辆进行清洗消毒，并做好消毒记录	2	每缺少一项，扣0.5分。		

注：①以上要求按招标文件评分标准“技术、服务要求-评审标准”进行评分。

②以上所有“技术参数与性能指标”无论投标人是否中标均应按要求进行响应或提供证明材料

料，如因投标人理解误差造成的无效投标，投标人自行承担相应后果。

投标人应根据招标文件编制项目实施方案，至少包含以下方案内容：

<一>食品安全管理方案：

- (1) 食品安全管理岗位责任：包含①岗位职责，②工作内容。
- (2) 食品安全事故处理流程：包含①处理流程图，②处理流程说明。
- (3) 食品留样制度：包含①留样时间，②留样人员职责，③留样记录与保存，④留样容器和设备。
- (4) 索证索票制度：包含①生产厂商资质审核，②采购记录，③进货凭证，④票证材料保存。
- (5) 食品安全查验制度：包含①食材来源查验，②食材质量查验，③进货记录及凭证保存。
- (6) 食品安全运送制度：包含①运送车辆卫生标准及管理，②运输条件控制，③运输记录保存。
- (7) 食品存储环境卫生管理制度：包含①存储环境卫生标准，②消毒与清洁，③食材存放，④员工卫生管理。

<二>配送方案：

- (1) 配送人员管理措施：包含①配送人员培训措施，②配送人员考勤管理。
- (2) 配送车辆管理措施：包含①配送车辆维修保养措施，②配送车辆清洁消毒措施，③车辆管理措施。
- (3) 配送路线规划：包含①配送点地理位置分析，②配送路线选择的原则，③起点与终点的配送线路规划。
- (4) 临时应急配送方案：包含①应急响应团队，②应急物资准备，③应急配送人员及车辆配置，④应急配送响应时间。
- (5) 食材换货及报废处理措施：包含①退换货流程，②不合格食材识别，③报废处理流程，④食材退还及报废处理记录与保存。
- (6) 服务质量保障措施：包含①食材配送过程中的防护措施，②服务人员行为规范，③投诉反馈机制。

<三>应急预案：

- (1) 突发事件应急预案：包含①配送途中事件应急处置，②食材缺损应急处置，③应急响应机制，④应急处理措施。
- (2) 食品安全事件应急预案：包含①应急响应机制，②应急处置措施，③食品安全事故受害人的安抚措施，④应急演练。

注：以上方案要求按招标文件评分标准“食品安全管理方案、配送方案、应急预案”的评审
<一>服务内容及要求
标准进行相应评分。

1、食材管理要求

★(1) 投标人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、冷冻冷藏库及食品经营、加工、储存、配送场所等设施设备，确保食品安全存储和安全运输，投标人承诺中标后提供相应证

明材料至招标人处备查（如仓储（仓库或冷冻库）是自有的，提供产权证复印件，如为租赁的，提供租赁合同复印件。）。【提供承诺函，格式自拟。】

★2、中标人对供应产品的质量安全负责，若因产品本身质量问题或配送中污染、变质造成食品安全事件，由中标人负全部责任。【提供承诺函，格式自拟。】

★3、产品发生质量安全事件时，中标人需安排指定负责人立即到现场妥善处理，负责做好入院就医事项，做好安抚工作，并承担所产生的一切费用。因质量问题造成身体伤害及经济损失时，由中标人负责赔偿。【提供承诺函，格式自拟。】

★4、投标人承诺中标后合同签订前购买食品安全责任险，保额不低于3000万元，保险期限不低于合同约定的服务期限；如未按招标文件要求购买食品安全责任险或购买的食品安全责任险不符合招标文件要求的，招标人有权按照《中华人民共和国民法典》规定进行违约处理，因此产生的相关责任及经济损失由中标人自行承担。【提供承诺函，格式自拟。】

<二>食材质量要求

★1、食品中的限量标准要求：应符合GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、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》规定的相关技术标准。【提供承诺函，格式自拟。】

★2、中标人供应的冷冻食品类产品质量应符合GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》GB/T 24616-2019《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》、GB/T 40745-2021《冷冻水产品包冰规范》等规定的相关技术标准。【提供承诺函，格式自拟。】

★3、质保期要求【提供承诺函，格式自拟。】

中标人所供应的产品存在保质期的，送货日至质保期到期日的天数应满足以下要求，否则招标人有权拒收：

①保质期在3天（含）以内的，须是送货当天生产的货品。

②保质期在7天（含）以内的，送货日不超过生产日两日。

③保质期在7天（不含）以上的，送货日至质保期到期日的天数不少于规定质保期的四分之三。

④不能直接反映保质期或未注明质保期要求的食材须保证食材新鲜无变质且符合相关法律法规规定。

<三>服务考核要求

★1、建立退出机制，中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的将取消配送资格，若因此给招标人造成经济损失由中标人承担赔偿责任。【提供承诺函，格式自拟。】

①因食品质量引发食品安全事故或造成责任事故的。

②服务期内检查3次出现配送产品不合格、企业存在严重安全隐患整改不到位等情况。

③在配送期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的。

★ 2

④提供腐烂、变质的食品。

⑤经监管部门抽检不达标的。

2、考核及处罚

★（1）每月考核作为支付当月服务费的主要依据，由招标人根据中标人的服务质量和态度进行综评打分，按考核打分档次支付当月实际食材费。

①单项方面工作被点名或通报批评，本月考核结果扣2分；

②根据各单项服务的考核打分结果计算出食材配送服务月考核评分。

★（2）当月考核得分90分（含）以上的，当月实际食材费全额向中标人支付；当月考核得分90分（不含）至80（含）的，扣除当月实际食材费用总额的10%；若考核得分为80分（不含）以下，则扣除当月实际食材费用总额的15%。

★（3）月考核连续三个月得分低于80分，招标人有权要求按照《中华人民共和国民法典》及政府采购相关法律法规要求进行违约处理，同时报告同级财政部门，因此产生的相关责任及经济损失由中标人自行承担。

注：①以上★号项为实质性要求，不参与评分，不允许负偏离，否则视为无效投标。

②以上所有“技术参数与性能指标”无论投标人是否中标均应按要求进行响应或提供证明材料，如因投标人理解误差造成的无效投标，投标人自行承担相应后果。

采购包3：

标的名称：蔬菜、水果类食材配送服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p><一>服务内容及要求</p> <p>1、服务内容：为招标人提供蔬菜、水果类食材的配送服务；配送数量以招标人实际需求为准。</p> <p>2、配送要求</p> <p>（1）由于每天就餐人数的不确定性，中标人需每天以招标人实际需求进行配送，确保每天菜品的新鲜，如需临时加餐，中标人应及时配送食材（包含法定节假日）。</p> <p>（2）中标人须按照招标人规定的时间进行配送，招标单位验收员通过看、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农残检测报告等材料。由招标单位验收员及中标人的送货员双方在送货清单上签字，以此作为结算依据。</p> <p>（3）投标人需配备运送食品及原材料的“配送专用车”，配送车辆（厢式货车或冷藏车）不少于1辆，配送人员不少于2人，配送人员应具有有效期内的健康证。【①提供年审合格且在有效期内的车辆行驶证和车辆商业保险复印件，车牌号清晰的车辆照片，租赁车辆还需提供租赁合同复印件；②提供拟配备人员有效期内的健康证复印件。】</p> <p>（4）专人持证（招标人发放的配送证）配送，配送联系人须保证24小时电话畅通，中标人为本包件配置的配送车辆及配送人员（含配送联系人）除不可抗力因素外应保持稳定，若确需变更的（变更车辆或变更人员），中标人需提前3个工作日将变更内容及相应证明材料以书面形式提交至招标人处报</p>

备，待招标人书面同意后方可进行变更。

(5) 中标人为本包件配置的配送车辆符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用专人管理。

(6) 应急配送应在30分钟内响应，2个小时以内送达。【提供承诺函，格式自拟。】

(7) 因中标人原因导致招标人拒绝收货的，中标人应于招标人拒收货物后1小时内完成产品更换或交货缺少资料的补充。收货时，招标人发现中标人未按招标人要求的品类、数量进行食材配送时，中标人应于接到招标人通知后1小时内对配送食材进行补正。

(8) 临时餐食材配送：招标人根据用餐人数，与中标人协商提供临时餐食材。

3、食材管理要求

(1) 所有食材均须留样，留样地点、时限等以相关国家标准及招标人要求为准；食材留样保存时间48小时。

(2) 中标人应安排专人在食材出库前，查验食材包装完整程度、食材质量等。

(3) 中标人所有的生产、加工、储存、配送人员等所有与本包件相关的人员应持有有效期内的健康证上岗，每年应进行一次体检。

(4) 中标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的安全管理规定。

<二>食材质量要求

1、蔬菜类食材质量要求

(1) 蔬菜类应坚持定点采购的原则，根据菜品情况包装运输；如有特殊储藏要求的，招标人无保存条件，中标人应自行储藏，并根据招标人要求按时送至招标人指定地点。

(2) 叶菜类：包括白菜、卷心菜、椰菜、芥菜、通心菜、茼蒿、生菜、菠菜、苋菜、西生菜、芥兰、藤菜、小白菜等，不带枯黄叶，去菜头；鲜嫩，无花斑叶，无烂叶，基部不老化，干爽无水，无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物。

(3) 根茎类：包括芋头、土豆、姜、红白萝卜等，去掉经叶，不带泥沙，红白萝卜可留少量青苗，个体均匀，无菜根，无畸形，无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，不发芽，不变绿，不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感。

(4) 果菜类：外观良好，个体整齐，色泽正常，瓜肉坚实，表皮无损伤、无病斑或烂斑，无裂口，无折断，无压痕，无异味，不发软皱缩。

(5) 芽苗（菜）类：包括大豆芽、绿豆芽等，去豆衣；鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶，根部切口新鲜，茎叶完整，无腐烂现象。

(6) 菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。

(7) 香料类：包括葱、蒜、芹菜等，经水洗干净后不带泥沙、杂物，但可保留须根。

(8) 瓜豆类：包括节瓜、白瓜、青瓜、冬瓜、南瓜、苦瓜、丝瓜、金瓜、豆角、荷兰豆、白豆等，不带茎叶。

(9) 花菜类：包括菜花、西兰花等，无根，可保留少量叶柄。

2、水果类食材质量要求

①新鲜度：水量充足，无空壳、皱皮、干涩现象；色泽新鲜、光亮不变色；硬度饱满、充实、软硬适中。

②机械伤：无外力造成的伤害；如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤。

③病虫害：无不良病虫害，表面、中间无虫卵遗留，无虫眼。

④成熟度：适中，无过熟、未熟现象；新鲜，正常色泽，果质优良，气味正常；无腐烂及虫蛀，无发霉，无失水枯萎。

<三>服务考核要求

1、考核实施细则

序号	考核内容	考核细则	分值	评分标准	考核情况	得分
1	规章制度	规章制度齐全，并公布上墙，规章制度包含： ①索证采购制度 ②采购验收储存制度 ③分拣加工管理制度 ④蔬菜水果农药残留检测制度 ⑤食品留样制度 ⑥从业人员晨检制度 ⑦场地车辆用具清洗消毒保洁制度 ⑧食品安全保卫制度 ⑨食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度 ⑩食品卫生责任追究制度并公布上墙。	3	每缺一项扣 0.3 分，未上墙扣1分。		

2	从业人员及配送人员要求	1、提供所有人员花名册 2、配送人员姓名及联系电话	1	每缺一项扣 0.5分		
		所有从业人员必须具有有效期内健康证原件	4	每有一人无健康证的， 扣1分		
		每日配送人员须持有配送卡、有效期内的健康证、招标人的配送证， 专人持证配送	6	每发现一次未持相关证件，扣0.5分		
3	采购的食材要求	从符合相关规定的单位进货，须与进货单位签订协议或合同，提供进货单位相关资质证明。	6	每缺一项， 扣2分		
		采购的食材的相关证件齐全，提供原件或者复印件均可，包含：①合格证，②检疫证，③检验报告，④食品生产许可证，⑥其他食品质量相关证明材料等。	6	每缺一项， 扣1分		
		出现数量不够、不合格产品（腐、烂、变质、包装破损等）	30	每出现一次扣5分，情节严重的10分		
4	配送时间及服务态度要求	按配送要求按时送达，有专用配送	16	每出现一次配送不及时扣4分		
		不得违反采购文件要求中关于配送人员要求及其他配送要求	4	每发现一次扣2分		
		配送人员服务态度	6	发现一次服务态度不好的，扣2分		

5	建立送货台账	每日送货时提供货品清单及签收记录	6	每发现一次无配送清单，扣2分。 每缺少1次签收记录，扣2分。		
		建立送货台账（送货日期，食材清单，数量，单价，配送人员等）	10	每缺少一项，扣2分。		
6	环境卫生及安全	配送车况整洁，每天对配送车辆进行清洗消毒，并做好消毒记录	2	每缺少一项，扣0.5分。		

注：①以上要求按招标文件评分标准“技术、服务要求-评审标准”进行评分。

②以上所有“技术参数与性能指标”无论投标人是否中标均应按要求进行响应或提供证明材料，如因投标人理解误差造成的无效投标，投标人自行承担相应后果。

投标人应根据招标文件编制项目实施方案，至少包含以下方案内容：

<一>食品安全管理方案：

- (1) 食品安全管理岗位职责：包含①岗位职责，②工作内容。
- (2) 食品安全事故处理流程：包含①处理流程图，②处理流程说明。
- (3) 食品留样制度：包含①留样时间，②留样人员职责，③留样记录与保存，④留样容器和设备。
- (4) 索证索票制度：包含①生产厂商资质审核，②采购记录，③进货凭证，④票证材料保存。
- (5) 食品安全查验制度：包含①食材来源查验，②食材质量查验，③进货记录及凭证保存。
- (6) 食品安全运送制度：包含①运送车辆卫生标准及管理，②运输条件控制，③运输记录保存。
- (7) 食品存储环境卫生管理制度：包含①存储环境卫生标准，②消毒与清洁，③食材存放，④员工卫生管理。

<二>配送方案：

- (1) 配送人员管理措施：包含①配送人员培训措施，②配送人员考勤管理。
- (2) 配送车辆管理措施：包含①配送车辆维修保养措施，②配送车辆清洁消毒措施，③车辆管理措施。
- (3) 配送路线规划：包含①配送点地理位置分析，②配送路线选择的原则，③起点与终点的配送线路规划。
- (4) 临时应急配送方案：包含①应急响应团队，②应急物资准备，③应急配送人员及车辆配置，④应

急配送响应时间。

(5) 食材换货及报废处理措施：包含①退换货流程，②不合格食材识别，③报废处理流程，④食材退还及报废处理记录与保存。

(6) 服务质量保障措施：包含①食材配送过程中的防护措施，②服务人员行为规范，③投诉反馈机制。

<三>应急预案：

(1) 突发事件应急预案：包含①配送途中事件应急处置，②食材缺损应急处置，③应急响应机制，④应急处理措施。

(2) 食品安全事件应急预案：包含①应急响应机制，②应急处置措施，③食品安全事故受害人的安抚措施，④应急演练。

~~注：以上方案要求按招标文件评分标准“食品安全管理方案、配送方案、应急预案”的评审~~
<一>服务内容及要求
标准进行相应评分。

1、食材管理要求

★(1) 投标人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、食品经营、加工、储存、配送场所等设施设备，确保食品安全存储和安全运输，投标人承诺中标后提供相应证明材料至招标人处备查（如仓储（仓库或冷冻库）是自有的，提供产权证复印件，如为租赁的，提供租赁合同复印件。）。【提供承诺函，格式自拟。】

★2、中标人对供应产品的质量安全负责，若因产品本身质量问题或配送中污染、变质造成食品安全事件，由中标人负全部责任。【提供承诺函，格式自拟。】

★3、产品发生质量安全事件时，中标人需安排指定负责人立即到现场妥善处理，负责做好入院就医事项，做好安抚工作，并承担所产生的一切费用。因质量问题造成身体伤害及经济损失时，由中标人负责赔偿。【提供承诺函，格式自拟。】

★4、投标人承诺中标后合同签订前购买食品安全责任险，保额不低于3000万元，保险期限不低于合同约定的服务期限；如未按招标文件要求购买食品安全责任险或购买的食品安全责任险不符合招标文件要求的，招标人有权按照《中华人民共和国民法典》规定进行违约处理，因此产生的相关责任及经济损失由中标人自行承担。【提供承诺函，格式自拟。】

<二>食材质量要求

★1、投标人配送的产品须符合国家相关标准和强制性规定要求，且为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。

★2、食品中的限量标准要求：应符合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》、《GB 2763.1-2022 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》规定的相关技术标准。

3、蔬菜类食材质量要求

★(1) 中标人须在每批次蔬菜类产品配送前，按规定对当批次主要蔬菜类产品进行采样检测，并在送货时提供农残留检测合格的报告复印件。【提供承诺函，格式自拟。】

★	2	<p><三>服务考核要求</p> <p>★1、建立退出机制，中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的将取消配送资格，若因此给招标人造成经济损失由中标人承担赔偿责任。【提供承诺函，格式自拟。】</p> <p>①因食品质量引发食品安全事故或造成责任事故的。</p> <p>②服务期内检查3次出现配送产品不合格、企业存在严重安全隐患整改不到位等情况。</p> <p>③在配送期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的。</p> <p>④提供腐烂、变质的食品。</p> <p>⑤经监管部门抽检不达标的。</p> <p>2、考核及处罚</p> <p>★（1）每月考核作为支付当月服务费的主要依据，由招标人根据中标人的服务质量和态度进行综评打分，按考核打分档次支付当月实际食材费。</p> <p>①单项方面工作被点名或通报批评，本月考核结果扣2分；</p> <p>②根据各单项服务的考核打分结果计算出食材配送服务月考核评分。</p> <p>★（2）当月考核得分90分（含）以上的，当月实际食材费全额向中标人支付；当月考核得分90分（不含）至80（含）的，扣除当月实际食材费用总额的10%；若考核得分为80分（不含）以下，则扣除当月实际食材费用总额的15%。</p> <p>★（3）月考核连续三个月得分低于80分，招标人有权要求按照《中华人民共和国民法典》及政府采购相关法律法规要求进行违约处理，同时报告同级财政部门，因此产生的相关责任及经济损失由中标人自行承担。</p> <p>注：①以上★号项为实质性要求，不参与评分，不允许负偏离,否则视为无效投标。</p> <p>②以上所有“技术参数与性能指标”无论投标人是否中标均应按要求进行响应或提供证明材料，如因投标人理解误差造成的无效投标，投标人自行承担相应后果。</p>
---	---	--

采购包4:

标的名称：粮油、干杂调味品类食材配送服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p><一>服务内容及要求</p> <p>1、服务内容：为招标人提供粮油、干杂调味品类食材的配送服务；配送数量以招标人实际需求为准。</p> <p>2、配送要求</p> <p>（1）由于每天就餐人数的不确定性，中标人需每天以招标人实际需求进行配送，确保每天菜品的新鲜，如需临时加餐，中标人应及时配送食材（包含法定节假日）。</p>

(2) 中标人须按照招标人规定的时间进行配送，招标单位验收员通过看、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农残检测报告等材料。由招标单位验收员及中标人的送货员双方在送货清单上签字，以此作为结算依据。

(3) 投标人需配备运送食品及原材料的“配送专用车”，配送车辆（厢式货车或冷藏车）不少于1辆，配送人员不少于2人，配送人员应具有有效期内的健康证。【①提供年审合格且在有效期内的车辆行驶证和车辆商业保险复印件,车牌号清晰的车辆照片，租赁车辆还需提供租赁合同复印件；②提供拟配备人员有效期内的健康证复印件。】

(4) 专人持证（招标人发放的配送证）配送，配送联系人须保证24小时电话畅通，中标人为本包件配置的配送车辆及配送人员（含配送联系人）除不可抗力因素外应保持稳定，若确需变更的（变更车辆或变更人员），中标人需提前3个工作日将变更内容及相应证明材料以书面形式提交至招标人处报备，待招标人书面同意后方可进行变更。

(5) 中标人为本包件配置的配送车辆符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用专人管理。

(6) 应急配送应在30分钟内响应，2个小时以内送达。【提供承诺函，格式自拟。】

(7) 因中标人原因导致招标人拒绝收货的，中标人应于招标人拒收货物后1小时内完成产品更换或交货缺少资料的补充。收货时，招标人发现中标人未按招标人要求的品类、数量进行食材配送时，中标人应于接到招标人通知后1小时内对配送食材进行补正。

(8) 临时餐食材配送：招标人根据用餐人数，与中标人协商提供临时餐食材。

3、食材管理要求

(1) 中标人所供食材生产厂商应具有《食品生产许可证》等相关证照，做好产成品出入库登记管理。【提供承诺函，格式自拟。】

(2) 所有食材均须留样，留样地点、时限等以相关国家标准及招标人要求为准；食材留样保存时间48小时。

(3) 中标人应安排专人在食材出库前，查验食材包装完整程度、食材质量等。

(4) 中标人所有的生产、加工、储存、配送人员等所有与本项目相关的人员应持有有效期内的健康证上岗，每年应进行一次体检。

(5) 中标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的安全管理规定。

<二>食材质量要求

1、中标人配送的产品须符合国家相关标准和强制性规定要求，且为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。

2、粮油类食材质量要求

(1) 大米

①一级粳米或粳米（含珍珠米）

②执行标准及质量等级、安全要求：符合GB/T 1354-2018《大米》规定的技术标准。

③单件包装规格：10kg~25kg/袋；包装应无破损、无污染、未受潮。

(2) 食用植物油

①非转基因压榨菜籽油，生产工艺为物理压榨，质量等级：二级（含）以上；执行标准及质量等级、安全要求：符合国家标准GB/T 1536-2021《菜籽油》及第6号修改单规定的技术标准。

②单件包装规格：10L~30L/桶；包装应无污染、无破损

(3) 面粉

①类别：精制粉

②执行标准及质量指标、安全要求：符合GB/T 1355-2021《小麦粉》规定的技术标准。

③单件包装规格：10kg~25kg/袋；包装应无破损、无污染、未受潮。

(4) 每批货质保期有效期须在6个月（含）以上。

3、干杂类食材质量要求

(1) 所有干杂材料均须符合国家最新质量标准及食品安全标准。不得含有二氧化硫及重金属元素和非法使用添加剂。

(2) 所有配送产品须有明确的种类、品牌、规格，净含量、生产日期、保质期等，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；外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，具有产品自身独有的气味、无异味。

4、调味品类食材质量要求

(1) 所有配送产品须有明确的种类、品牌、规格，净含量、生产日期、保质期等，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；外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，具有产品自身独有的气味、无异味。

(2) 独立定型包装。

5、糕点类食材质量要求

(1) 独立密封包装，外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，具有产品自身独有的气味、无异味。

(2) 糕点的配料不含反式脂肪酸，巧克力产品不能使用代可可脂。【提供承诺函，格式自拟。】

6、豆制品类食材质量要求

(1) 具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物；具有产品应有的色泽、滋味和气味，无异味。

7、乳制品类食材质量要求

(1) 中标人所供应的纯牛奶每100mL营养成分：蛋白质含量不低于3.0g，钙含量不低于100mg。

(2) 牛奶应采用符合国家有关食品包装规定的包装材料，包装规格不小于250ml/盒，常温下保质期

不少于90天（含）。

（3）中标人供应的乳制品类产品须保证足够的新鲜程度，质保期到期时间不少于规定质保期的四分之三（如为一年的保质期必须保证有9个月及以上的有效质保时间），否则招标人有权拒收。

<三>服务考核要求

1、考核实施细则

1

序号	考核内容	考核细则	分值	评分标准	考核情况	得分
1	规章制度	<p>规章制度齐全，并公布上墙，规章制度包含：</p> <p>①索证采购制度</p> <p>②采购验收储存制度</p> <p>③分拣加工管理制度</p> <p>④食品留样制度</p> <p>⑤从业人员晨检制度</p> <p>⑥场地车辆用具清洗消毒保洁制度</p> <p>⑦食品安全保卫制度</p> <p>⑧食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度</p> <p>⑨食品卫生责任追究制度并公布上墙。</p>	3	每缺一项扣0.3分，未上墙扣1分。		
2	从业人员及配送人员要求	<p>1、提供所有人员花名册</p> <p>2、配送人员姓名及联系电话</p>	1	每缺一项扣0.5分		
		<p>所有从业人员必须具有有效期内健康证原件</p>	4	每有一人无健康证的，扣1分		
		<p>每日配送人员须持有配送卡、有效期内的健康证、招标人的配送证，专人持证配送</p>	4	每发现一次未持相关证件，扣0.5分		
		<p>从符合相关规定的单位进货，须与进货单位签订协议或合同，提供进货单位相关资质证明。</p>	6	每缺一项，扣2分		

3	采购的食材要求	采购的食材的相关证件齐全，提供原件或者复印件均可，包含： ①合格证，②检验报告，③食品生产许可证，④其他食品质量相关证明材料等。	6	每缺一项，扣1分		
		包装产品有SC标志，散装产品质量合格证明或检测报告。	2	发现一次无SC标志扣1分		
		出现数量不够、不合格产品（腐、烂、变质、包装破损等）	30	每出现一次扣5分，情节严重的10分		
4	配送时间及服务态度要求	按配送要求按时送达，有专用配送	16	每出现一次配送不及时扣4分		
		不得违反采购文件中关于配送人员要求及其他配送要求	4	每发现一次扣2分		
		配送人员服务态度	6	发现一次服务态度不好的，扣2分		
5	建立送货台账	每日送货时提供货品清单及签收记录	6	每发现一次无配送清单，扣2分。每缺少1次签收记录，扣2分。		
		建立送货台账（送货日期，食材清单，数量，单价，配送人员等）	10	每缺少一项，扣2分。		
6	环境卫生及安全	配送车况整洁，每天对配送车辆进行清洗消毒，并做好消毒记录	2	每缺少一项，扣0.5分。		

注：①以上要求按招标文件评分标准“技术、服务要求-评审标准”进行评分。

②以上所有“技术参数与性能指标”无论投标人是否中标均应按要求进行响应或提供证明材料，如因投标人理解误差造成的无效投标，投标人自行承担相应后果。

投标人应根据招标文件编制项目实施方案，至少包含以下方案内容：

<一>食品安全管理方案：

- (1) 食品安全管理岗位责任：包含①岗位职责，②工作内容。
- (2) 食品安全事故处理流程：包含①处理流程图，②处理流程说明。
- (3) 食品留样制度：包含①留样时间，②留样人员职责，③留样记录与保存，④留样容器和设备。
- (4) 索证索票制度：包含①生产厂商资质审核，②采购记录，③进货凭证，④票证材料保存。
- (5) 食品安全查验制度：包含①食材来源查验，②食材质量查验，③进货记录及凭证保存。
- (6) 食品安全运送制度：包含①运送车辆卫生标准及管理，②运输条件控制，③运输记录保存。
- (7) 食品存储环境卫生管理制度：包含①存储环境卫生标准，②消毒与清洁，③食材存放，④员工卫生管理。

<二>配送方案：

- (1) 配送人员管理措施：包含①配送人员培训措施，②配送人员考勤管理。
- (2) 配送车辆管理措施：包含①配送车辆维修保养措施，②配送车辆清洁消毒措施，③车辆管理措施。
- (3) 配送路线规划：包含①配送点地理位置分析，②配送路线选择的原则，③起点与终点的配送线路规划。
- (4) 临时应急配送方案：包含①应急响应团队，②应急物资准备，③应急配送人员及车辆配置，④应急配送响应时间。
- (5) 食材换货及报废处理措施：包含①退换货流程，②不合格食材识别，③报废处理流程，④食材退还及报废处理记录与保存。
- (6) 服务质量保障措施：包含①食材配送过程中的防护措施，②服务人员行为规范，③投诉反馈机制。

<三>应急预案：

- (1) 突发事件应急预案：包含①配送途中事件应急处置，②食材缺损应急处置，③应急响应机制，④应急处理措施。
- (2) 食品安全事件应急预案：包含①应急响应机制，②应急处置措施，③食品安全事故受害人的安抚措施，④应急演练。

注：以上方案要求按招标文件评分标准“食品安全管理方案、配送方案、应急预案”的评审标准进行相应评分。

<一>服务内容及要求

1、食材管理要求

- ★ (1) 投标人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、食品经营、加工、储存

、配送场所等设施设备，确保食品安全存储和安全运输，投标人承诺中标后提供相应证明材料至招标人处备查（如仓储（仓库或冷冻库）是自有的，提供产权证复印件，如为租赁的，提供租赁合同复印件。）。【提供承诺函，格式自拟。】

★2、中标人对供应产品的质量安全负责，若因产品本身质量问题或配送中污染、变质造成食品安全事件，由中标人负全部责任。【提供承诺函，格式自拟。】

★3、产品发生质量安全事件时，中标人需安排指定负责人立即到现场妥善处理，负责做好入院就医事项，做好安抚工作，并承担所产生的一切费用。因质量问题造成身体伤害及经济损失时，由中标人负责赔偿。【提供承诺函，格式自拟。】

★4、投标人承诺中标后合同签订前购买食品安全责任险，保额不低于3000万元，保险期限不低于合同约定的服务期限；如未按招标文件要求购买食品安全责任险或购买的食品安全责任险不符合招标文件要求的，招标人有权按照《中华人民共和国民法典》规定进行违约处理，因此产生的相关责任及经济损失由中标人自行承担。【提供承诺函，格式自拟。】

<二>食材质量要求

★1、产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》及相应产品的特殊要求。

★2、食品包装要求：食品包装应符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB/T 17109-2008《粮食销售包装》、GB/T 8946-2013《塑料编织袋通用技术要求》、GB/T 24905-2010《粮食包装 小麦粉袋》、GB/T 17374-2008《食用植物油销售包装》、GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》等国家、行业相关标准要求。

★3、食品中的限量标准要求：应符合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》、GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》规定的相关技术标准。严禁提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。

4、粮油类食材质量要求

★（1）中标人首次送货时须提供“面粉”经国家认可的第三方检验检测机构出具的产品质量检验检测合格的检测报告复印件，并加盖中标人公章。【提供承诺函，格式自拟。】

★（2）中标人首次送货时须提供“菜籽油”经国家认可的第三方检验检测机构出具的产品质量检验检测合格的检测报告复印件（证明植物油为符合采购文件菜籽油质量等级要求），并加盖中标人公章。【提供承诺函，格式自拟。】

5、调味品类食材质量要求

★（1）调味品类产品质量应符合国家标准GB/T 18186-2000《酿造酱油》、GB/T 18187-2000《酿造食醋》、GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》等规定的技术标准要求。

6、糕点类食材质量要求

★（1）糕点类产品质量应符合国家标准符合GB/T 20977-2007《糕点通则》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等国家食品质量标准要求。

7、豆制品类食材质量要求

★（1）豆制品类产品应符合国家标准GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》规定的技术标准要求。

8、乳制品类食材质量要求

★（1）乳制品类（仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳）产品质量须符合国家标准GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》规定的技术标准要求。

★（2）牛奶应采用符合GB 19301-2010《食品安全国家标准 生乳》规定的原料奶进行生产。

<三>服务考核要求

★1、建立退出机制，中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的将取消配送资格，若因此给招标人造成经济损失由中标人承担赔偿责任。【提供承诺函，格式自拟。】

①因食品质量引发食品安全事故或造成责任事故的。

②服务期内检查3次出现配送产品不合格、企业存在严重安全隐患整改不到位等情况。

③在配送期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的。

④提供腐烂、变质的食品。

⑤经监管部门抽检不达标的。

2、考核及处罚

★（1）每月考核作为支付当月服务费的主要依据，由招标人根据中标人的服务质量和服务态度进行综评打分，按考核打分档次支付当月实际食材费。

①单项方面工作被点名或通报批评，本月考核结果扣2分；

②根据各单项服务的考核打分结果计算出食材配送服务月考核评分。

★（2）当月考核得分90分（含）以上的，当月实际食材费全额向中标人支付；当月考核得分90分（不含）至80（含）的，扣除当月实际食材费用总额的10%；若考核得分为80分（不含）以下，则扣除当月实际食材费用总额的15%。

★（3）月考核连续三个月得分低于80分，招标人有权要求按照《中华人民共和国民法典》及政府采购相关法律法规要求进行违约处理，同时报告同级财政部门，因此产生的相关责任及经济损失由中标人自行承担。

注：①以上★号项为实质性要求，不参与评分，不允许负偏离,否则视为无效投标。

②以上所有“技术参数与性能指标”无论投标人是否中标均应按要求进行响应或提供证明材料，如因投标人理解误差造成的无效投标，投标人自行承担相应后果。

3.2.3人员配置要求

采购包1:

按3.2.2服务要求

采购包2:

按3.2.2服务要求

采购包3:

按3.2.2服务要求

采购包4:

按3.2.2服务要求

3.2.4设施设备配置要求

采购包1:

按3.2.2服务要求

采购包2:

按3.2.2服务要求

采购包3:

按3.2.2服务要求

采购包4:

按3.2.2服务要求

3.2.5其他要求

采购包1:

按3.2.2服务要求

采购包2:

按3.2.2服务要求

采购包3:

按3.2.2服务要求

采购包4:

按3.2.2服务要求

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

采购包2:

自合同签订之日起365日

采购包3:

自合同签订之日起365日

采购包4:

自合同签订之日起365日

3.3.2服务地点

采购包1:

招标人指定地点

采购包2:

招标人指定地点

采购包3:

招标人指定地点

采购包4:

招标人指定地点

3.3.3考核（验收）标准和方法

采购包1:

严格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)的要求，按照招标文件要求及投标文件应答等内容进行验收。

采购包2:

严格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)的要求，按照招标文件要求及投标文件应答等内容进行验收。

采购包3:

严格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)的要求，按照招标文件要求及投标文件应答等内容进行验收。

采购包4:

严格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)的要求，按照招标文件要求及投标文件应答等内容进行验收。

3.3.4支付方式

采购包1:

分期付款

采购包2:

分期付款

采购包3:

分期付款

采购包4:

分期付款

3.3.5.支付约定

采购包1：付款条件说明：（1）根据第一季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第二季度前10日，由招标人、中标人共同核实第一季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第一季度实际食材费用。②第一季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第一季度实际食材费用的60%，第一季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包1：付款条件说明：（1）根据第二季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第三季度前10日，由招标人、中标人共同核实第二季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第二季度实际食材费用。②第二季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第二季度实际食材费用的60%，第二季度实际食材费用的40%于当年度服

务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包1：付款条件说明：（1）根据第三季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第四季度前10日，由招标人、中标人共同核实第三季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第三季度实际食材费用。②第三季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第三季度实际食材费用的60%，第三季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包1：付款条件说明：（1）根据第四季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第四季度结束后10日，由招标人、中标人共同核实第四季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第四季度实际食材费用。②第四季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第四季度实际食材费用的60%，第四季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包1：付款条件说明：（1）年度服务期满后，中标人应向招标人提出履约验收申请，招标人收到验收申请15日组织人员对中标人进行履约验收，验收合格后并出具验收报告。（2）中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付相关费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的40.00%。

采购包2：付款条件说明：（1）根据第一季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第二季度前10日，由招标人、中标人共同核实第一季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第一季度实际食材费用。②第一季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第一季度实际食材费用的60%，第一季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包2：付款条件说明：（1）根据第二季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第三季度前10日，由招标人、中标人共同核实第二季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第二季度实际食材费用。②第二季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第二季度实际食材费用的60%，第二季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包2：付款条件说明：（1）根据第三季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第四季度前10日，由招标人、中标人共同核实第三季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第三季度实际食材费用。②第三季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第三季度实际食材费用的60%，第三季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包2：付款条件说明：（1）根据第四季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第四季度结束后10日，由招标人、中标人共同核实第四季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第四季度实际食材费用。②第四季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第四季度实际食材费用的60%，第四季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包2：付款条件说明：（1）年度服务期满后，中标人应向招标人提出履约验收申请，招标人收到验收申请15日组织人员对中标人进行履约验收，验收合格后并出具验收报告。（2）中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付相关费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的40.00%。

采购包3：付款条件说明：（1）根据第一季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第二季度前10日，由招标人、中标人共同核实第一季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第一季度实际食材费用。②第一季

度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第一季度实际食材费用的60%，第一季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包3：付款条件说明：（1）根据第二季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第三季度前10日，由招标人、中标人共同核实第二季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第二季度实际食材费用。②第二季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第二季度实际食材费用的60%，第二季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包3：付款条件说明：（1）根据第三季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第四季度前10日，由招标人、中标人共同核实第三季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第三季度实际食材费用。②第三季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第三季度实际食材费用的60%，第三季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包3：付款条件说明：（1）根据第四季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第四季度结束后10日，由招标人、中标人共同核实第四季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第四季度实际食材费用。②第四季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第四季度实际食材费用的60%，第四季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包3：付款条件说明：（1）年度服务期满后，中标人应向招标人提出履约验收申请，招标人收到验收申请15日组织人员对中标人进行履约验收，验收合格后并出具验收报告。（2）中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付相关费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的40.00%。

采购包4：付款条件说明：（1）根据第一季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第二季度前10日，由招标人、中标人共同核实第一季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第一季度实际食材费用。②第一季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第一季度实际食材费用的60%，第一季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包4：付款条件说明：（1）根据第二季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第三季度前10日，由招标人、中标人共同核实第二季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第二季度实际食材费用。②第二季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第二季度实际食材费用的60%，第二季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包4：付款条件说明：（1）根据第三季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第四季度前10日，由招标人、中标人共同核实第三季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第三季度实际食材费用。②第三季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第三季度实际食材费用的60%，第三季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包4：付款条件说明：（1）根据第四季度实际配送总量据实结算食材费用。（2）食材费用的支付：①第四季度结束后10日，由招标人、中标人共同核实第四季度实际供货量及价格，招标人与中标人共同确认第四季度实际食材费用。②第四季度实际食材费用核算完成后，招标人向中标人支付第四季度实际食材费用的60%，第四季度实际食材费用的40%于当年度服务期满后支付。③中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付食材费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的15.00%。

采购包4：付款条件说明：（1）年度服务期满后，中标人应向招标人提出履约验收申请，招标人收到验收申请15日组织人员对中标人进行履约验收，验收合格后并出具验收报告。（2）中标人应向招标人提供相应金额的有效发票，招标人收到中标人提供的有效发票后10日内支付相关费用，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的40.00%。

3.3.6 违约责任与争议解决的方法

采购包1：

① 甲乙双方必须遵守采购合同并执行合同中的各项规定，保证采购合同的正常履行。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的，供应商对此承担全部责任，包括但不限于经济赔偿，法律责任等。③ 供应商必须遵守采购合同按时完成合同约定的相关工作，若由于供应商原因导致合同延迟履行，供应商承担每次扣除合同金额1%的后果。④ 因产品的质量问题的发生争议，由甲方指定的鉴定机构进行鉴定。产品符合标准的，鉴定费由甲方承担；产品不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。⑤ 合同履行期间，若双方发生争议，双方应通过友好协商解决，经协商在30天内不能达成协议时，双方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。⑥ 在诉讼期间，除正在进行诉讼部分外，合同其他部分继续执行。

采购包2：

① 甲乙双方必须遵守采购合同并执行合同中的各项规定，保证采购合同的正常履行。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的，供应商对此承担全部责任，包括但不限于经济赔偿，法律责任等。③ 供应商必须遵守采购合同按时完成合同约定的相关工作，若由于供应商原因导致合同延迟履行，供应商承担每次扣除合同金额1%的后果。④ 因产品的质量问题的发生争议，由甲方指定的鉴定机构进行鉴定。产品符合标准的，鉴定费由甲方承担；产品不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。⑤ 合同履行期间，若双方发生争议，双方应通过友好协商解决，经协商在30天内不能达成协议时，双方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。⑥ 在诉讼期间，除正在进行诉讼部分外，合同其他部分继续执行。

采购包3：

① 甲乙双方必须遵守采购合同并执行合同中的各项规定，保证采购合同的正常履行。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的，供应商对此承担全部责任，包括但不限于经济赔偿，法律责任等。③ 供应商必须遵守采购合同按时完成合同约定的相关工作，若由于供应商原因导致合同延迟履行，供应商承担每次扣除合同金额1%的后果。④ 因产品的质量问题的发生争议，由甲方指定的鉴定机构进行鉴定。产品符合标准的，鉴定费由甲方承担；产品不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。⑤ 合同履行期间，若双方发生争议，双方应通过友好协商解决，经协商在30天内不能达成协议时，双方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。⑥ 在诉讼期间，除正在进行诉讼部分外，合同其他部分继续执行。

采购包4：

① 甲乙双方必须遵守采购合同并执行合同中的各项规定，保证采购合同的正常履行。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的，供应商对此承担全部责任，包括但不限于经济赔偿，法律责任等。③ 供应商必须遵守采购合同按时完成合同约定的相关工作，若由于供应商原因导致合同延迟履行，供应商承担每次扣除合同金额1%的后果。④ 因产品的质量问题的发生争议，由甲方指定的鉴定机构进行鉴定。产品符合标准的，鉴定费由甲方承担；产品不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。⑤ 合同履行期间，若双方发生争议，双方应通过友好协商解决，经协商在30天内不能达成协议时，双方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。⑥ 在诉讼期间，除正在进行诉讼部分外，合同其他部分继续执行。

3.4 其他要求

★3.4.1 市场价格的确定【提供承诺函，格式自拟。】① 采用阿坝藏族自治州发展和改革委员会官网最近一期公布的城市居民食品价格监测作为市场价格，对于网上未公布的配送货物，采用项目所在地辖区内大型超市或农贸市场询价后（询价家数不低于三家）的市场平均价作为市场价格。② 询价日期：中标人配合招标人每月上旬进行一次询价，经双方确定价格

后，次月1日开始按定价后的价格执行供货。③若在定价后市场价格涨幅超过25%，由中标人提出申请，经招标人相关部门核实后，重新询价和定价。若下降幅度超过25%，中标人也应有义务告知招标人，经招标人相关部门核实后，重新询价和定价，也可以由招标人相关部门直接重新询价。中标人未尽告知义务的，招标人有权取消其配送资格。3.4.2 其他相关事宜：在本招标文件中没有提及的与本项目履约切实相关的事宜，由招标人与中标人签订合同时约定。