

### 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

德格县教育和体育局拟采购2024年中小学幼儿园学生食堂干杂及调味品一批。

#### 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）：1,550,000.00

采购包最高限价（元）：1,550,000.00

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	详见《标的名称及所属行业》表格	1.00	1,550,000.00	批	工业	是	否	否	否

#### 3.3 技术要求

采购包1:

标的名称：详见《标的名称及所属行业》表格

参数性质	序号	技术参数与性能指标																																	
		一、标的名称及所属行业																																	
		<table border="1"><thead><tr><th>序号</th><th>标的名称</th><th>所属行业</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>食盐</td><td>工业</td></tr><tr><td>2</td><td>粉条</td><td>工业</td></tr><tr><td>3</td><td>龙口粉丝</td><td>工业</td></tr><tr><td>4</td><td>豌豆粉丝</td><td>工业</td></tr><tr><td>5</td><td>豆瓣</td><td>工业</td></tr><tr><td>6</td><td>酱油</td><td>工业</td></tr><tr><td>7</td><td>茶叶</td><td>工业</td></tr><tr><td>8</td><td>白糖</td><td>工业</td></tr><tr><td>9</td><td>酵母粉</td><td>工业</td></tr><tr><td>10</td><td>十三香</td><td>工业</td></tr></tbody></table>	序号	标的名称	所属行业	1	食盐	工业	2	粉条	工业	3	龙口粉丝	工业	4	豌豆粉丝	工业	5	豆瓣	工业	6	酱油	工业	7	茶叶	工业	8	白糖	工业	9	酵母粉	工业	10	十三香	工业
序号	标的名称	所属行业																																	
1	食盐	工业																																	
2	粉条	工业																																	
3	龙口粉丝	工业																																	
4	豌豆粉丝	工业																																	
5	豆瓣	工业																																	
6	酱油	工业																																	
7	茶叶	工业																																	
8	白糖	工业																																	
9	酵母粉	工业																																	
10	十三香	工业																																	

11	芝麻	工业
12	酸菜	工业
13	蒸肉粉	工业
14	冰糖	工业
15	豆粉	工业
16	小苏打	工业
17	蚝油	工业
18	生抽	工业
19	老抽	工业
20	大枣	工业
21	银耳	工业
22	枸杞	工业
23	花椒油	工业
24	干紫菜	工业
25	大白豆	工业
26	天然木耳	工业
27	海带（干）	工业
28	海带丝	工业
29	醋	工业
30	鸡精	工业
31	味精	工业
32	花椒颗	工业
33	花椒粉	工业
34	干辣椒	工业
35	辣椒粉	工业
36	胡椒粉	工业
37	八角	工业
38	山奈	工业
39	孜然	工业
40	香叶	工业
41	桂皮	工业
42	火锅底料	工业
43	香油	工业
44	豆豉辣椒酱	工业
45	洗洁精	工业
46	裙带菜	工业
47	老鸭汤料包	工业
48	鱼香肉丝料包	工业

49	番茄酱	工业
50	醪糟	工业
51	料酒	工业
52	卤料包	工业
53	玉米渣	工业

## 二、采购清单及技术参数要求

序号	货物名称	技术参数要求	单位	数量
1	食盐	▲1、加碘精制盐一级；类别：井矿盐；净含量：≥500g/小包；保质期：≥36个月；规格：≥100小包/袋。	袋	600
2	粉条	●1、主要配料表：红薯淀粉；保质期：≥360天；规格：≥20kg/袋。	袋	900
3	龙口粉丝	●1、粉丝的白度和亮度适中，呈透明或半透明状态。 ★2、外包装需有QS或SC食品安全检测标识。	kg	150
4	豌豆粉丝	●1、散装或袋装，无回潮，无变质，无杂质。	kg	50
5	豆瓣	▲1、主要配料：红辣椒、菜籽油、蚕豆仁、食用盐等；保质期：≥365天；规格：≥6kg/桶。	桶	2550
6	酱油	▲1、主要配料：水、黄豆、面粉；氨基酸态氮：≥0.40g/100mL；保质期：≥365天；包装方式：大桶装；规格：≥25kg/桶。	桶	900
7	茶叶	●1、类型：砖茶；配料：酥油茶砖；规格：≥500g/块，≥6块/箱。	箱	400
8	白糖	●1、原料表：甘蔗；食糖种类：白砂糖；保质期：≥180天；规格：≥50kg/袋。	袋	140
9	酵母粉	●1、配料表：酵母、植物油、食品添加剂；保质期：≥2年；包装规格：≥500g/包。	包	1800
10	十三香	●1、多种植物香辛料，经传统工艺炮制而成；规格：≥45g/盒。	盒	500
11	芝麻	●1、粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质。	kg	50
12	酸菜	●1、袋装，主料：腌渍青菜，传统工艺炮制。	kg	340
13	蒸肉粉	★1、外包装需有QS或SC食品安全检测标识。 ●2、规格：≥500g/包。	包	1170
14	冰糖	●1、配料表：单晶冰糖；块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。	kg	100
15	豆粉	●1、粉状，无正常视力可见外来物，具有豆粉应有的气味与香味，无农药残留。	kg	100
16	小苏打	●1、袋装，无回潮，无变质。	kg	100

1

17	蚝油	●1、瓶装，规格：≥1kg/瓶。	瓶	1000
18	生抽	●1、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；规格：≥1.9L/瓶。	瓶	1000
19	老抽	●1、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；规格：≥1.9L/瓶。	瓶	1000
20	大枣	●1、粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质。	kg	150
21	银耳	●1、朵实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质。	kg	150
22	枸杞	●1、粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质。	kg	150
23	花椒油	●1、瓶装，规格：≥400mL/瓶。	瓶	700
24	干紫菜	●1、散装或袋装，无回潮，无变质，无杂质；规格：≥500g/包。	包	900
25	大白豆	●1、粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质。	kg	500
26	天然木耳	●1、角质状，硬而脆性，背面暗灰色或灰白色手摸上去感觉干燥，无颗粒感，嘴尝无异味，去脚须。	kg	250
27	海带（干）	●1、叶片宽厚，浓绿色或紫中微黄，没有枯叶，没有泥沙的，没有霉变，干净整齐。	kg	250
28	海带丝	●1、厚薄均匀，干净无杂，肉质肥厚，盐渍保鲜。	kg	250
29	醋	★1、外包装需有QS或SC食品安全检测标识。 ●2、具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱；规格：≥800mL/瓶。	瓶	1000
30	鸡精	★1、外包装需有QS或SC食品安全检测标识。 ●2、规格：≥400g/包。	包	4200
31	味精	●1、谷氨酸钠：≥99%；小颗粒细精、玉米发酵；保质期：≥二年；规格：≥400g/包。	包	3300
32	花椒颗	●1、色鲜红，麻味足，香味大，无椒柄。	kg	375
33	花椒粉	●1、呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。	kg	100
34	干辣椒	●1、干辣椒要体形完整，不能太碎。不破损情况下，干辣椒不会有呛鼻味；摸上去干燥，不能有回潮、发软的现象。	kg	250

35	辣椒粉	●1、具有纯正浓厚的辣椒香气，味道辛辣，粉末均匀，用手指头摸不染颜色。	kg	150
36	胡椒粉	●1、具有纯正浓厚的胡椒香气，味道辛辣，粉末均匀，用手指头摸不染颜色。	kg	60
37	八角	●1、色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀。	kg	200
38	山奈	●1、色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀。	kg	200
39	孜然	●1、色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀。	kg	50
40	香叶	●1、色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀。	kg	150
41	桂皮	●1、色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀。	kg	150
42	火锅底料	★1、外包装需有QS或SC食品安全检测标识。 ●2、色泽鲜亮无异味，理化检测符合要求。散装或袋装，无变质；规格：≥500g/袋。	袋	2000
43	香油	●1、瓶装，规格：≥450mL/瓶。	瓶	800
44	豆豉辣椒酱	★1、外包装需有QS或SC食品安全检测标识。 ●2、规格：≥210g/瓶，≥24瓶/件。	件	550
45	洗洁精	●1、主要成分：软化水、表面活性剂；规格：≥5kg/桶，≥4桶/件；保质期：≥2年。	件	950
46	裙带菜	●1、散装或袋装，无回潮，无变质，无杂质；规格：≥100g/包。	包	476
47	老鸭汤料包	★1、外包装需有QS或SC食品安全检测标识。 ●2、规格：≥400g/包。	包	700
48	鱼香肉丝料包	★1、外包装需有QS或SC食品安全检测标识。 ●2、规格：≥200g/包。	包	800
49	番茄酱	★1、外包装需有QS或SC食品安全检测标识。 ●2、规格：≥500g/瓶。	瓶	200
50	醪糟	●1、配料：水、糯米、甜酒曲，保质期：≥18个月，酒精度：≥0.8%VOL；规格：≥900g/瓶。	瓶	280
51	料酒	●1、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；规格：≥500mL/瓶。	瓶	400
52	卤料包	●1、色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀。规格：≥1kg/包。	包	900
53	玉米渣	●1、粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质。	kg	500

注：①本表带“▲”号条款为重要参数条款，带“●”号条款为一般参数条款，投标人若未满足的将根据评分办法规定进行相应扣分处理；

②本采购项目核心产品为：粉条；

③采购标的名称及所属行业以《标的名称及所属行业》表格为准；

④本次采购的产品，如因习惯或行业惯例在招标文件中未使用法定计量单位，可在投标文件中按习惯或行业惯例使用非法定计量单位，不得以此否定投标文件有效性；

⑤如上表中出现了品牌或型号或产地，则仅供参考，并非指定。投标人可以选用替代的方案，但这种替代整体上要优于或相当于以上相关要求，并提供相应证明；

⑥如涉及到固定尺寸、容积、重量等量化参数在无具体偏差要求时则允许±3%的偏差，如与国标不符则以国标为准；如参数中尺寸、容积、重量等量化参数为固定值或者指定材料供应地的，明显指向某一款产品，则供应商可提供更有利于采购人的产品，并非指定只能提供该参数的产品，量化评分时视为正偏离。

### ★三、项目要求

1、中标人所交付食品必须符合国家《食品安全法》和国务院《关于加强食品安全监督管理的特别规定》，食品原料必须符合国家卫生、安全标准要求；凡不符合以上要求或运输过程中破损的食品，由中标人负责调换，并承担换货而产生的一切费用。

2、预包装食品符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）标准，包装完好，未受污染，无挤压变形。

3、商品的包装须符合国家和行业的有关规定，对原材料产地、用途、使用方法、规格、质量、保质期或生产日期等与商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标示。

4、中标人所交付食品必须符合食品卫生要求，不供应转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。（投标时单独提供承诺函）

5、本项目所投产品（干杂及调味品）需在投标文件中承诺：首次供货时须提供该产品由相关行政主管部门出具的检测报告，无报告将拒绝收货。（投标时单独提供承诺函）

6、中标人所交付食品必须明确生产日期、保质期、生产批次。必须在保质期内，不超过保质期一半的时间配送。超过时限和未按要求提供食品的，采购人有权拒收。（投标时单独提供承诺函）

### 四、履约要求

#### 1、实施能力：

（1）拟投入本项目人员配置及专业技术能力(团队组成、分工协作、专业能力证明等)；

（2）投标人针对本项目提供务实可行的增值服务措施或有利于采购人的服务承诺等。

#### 2、技术方案：

（1）项目实施方案应包含：①专门的服务组织架构和服务体系，包括各层级机构设置、职能职责、服务流程；②服务计划和人员安排，包括物资准备安排、供应安排、储备安排、配送计划、配送人员安排；③车辆管理方案，包括物资配送车辆调度安排方案、安全运行措施；④突发事件的处置保障预案，包括处置响应、处置流程、处置措施；⑤配送方案，包括配送质量安全保障措施、配送时效保障、物资调配措施、配送人员工作要求等内容。

（2）内部管理制度应包含：①质量管理办法；②监督考核办法；③食品安全追溯体系制度；④进

货查验制度；⑤从业人员培训管理制度；⑥食品经营过程与控制制度；⑧食品贮存管理制度等内容。

(3) 售后服务方案应包含：①售后服务保障措施；②售后服务人员安排及培训方案；③产品自检措施；④食品调换及退货处理流程等内容。

### 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、投标人根据本项目实际情况提供履约能力证明材料及有利于项目实施的建议或承诺。

#### 3.4.2 交货地点

采购包1:

中标供应商应按照采购人安排把货物配送到各学校指定地点，不满足则将按照违约规定执行。

#### 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: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 9.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 9.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 9.00%。

采购包1: 付款条件说明: 按供货配送批次结清所有款项, 中标供应商凭采购人验收清单和税务发票进行结算, 以转帐方式支付该批次全部款项。具体以合同约定为准, 达到付款条件起 7 日内, 支付合同总金额的 9.00%。

#### 3.4.5 验收标准和方法

采购包1:

★1、供货质量必须符合国家《食品安全法》、符合国家食品卫生标准, 严格按照招标文件要求和中标供应商投标文件内容及行业有关规定进行验收。2、不定期配送, 经每所学校管理人员验收合格后确认收货, 同时中标供应商向采购人提供当批

次由相关行政主管部门出具的食品检验合格证。中标人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《验收评价表》，由验收经办人和监督人员共同签名。3、验收时如发现所交付的食品有短装、次品、损坏或其它不符合标准及本合同规定之情形者，采购人应做出详尽的现场记录，或由采购人、中标供应商签署备忘录，此现场记录或备忘录可用作补充短装、更换次品等的有效依据，由此产生的时间延误与有关费用由中标供应商承担，验收期限相应顺延。4、其他未尽事宜应严格按照《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)、《政府采购需求管理办法》(财库〔2021〕22号)文件的要求进行验收。

### 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:

1、货物质保期：按照国家相关规定进行质保，严禁提供临期或过保质期的食品。2、预计采购量多于实际需要量时，如采购人需要退还部分货物，中标人应办理退货；保质期2个月以内的货物，采购人如需更换，中标供应商须提供更换货物服务。★3、中标人在供货期间，凡因中标人供货质量原因，引起采购人食品安全事故，应按照《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，除赔偿当期的原材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿(包括医疗、声誉等)，并承担其他相应法律责任(投标时单独提供承诺函)。4、中标人在国内应有24小时响应电话，并列明联系人名单、联系电话、通讯地址及库房地址等。5、中标人须向采购人相关人员提供货物储藏保管培训和指导储藏设施设备建设。

### 3.4.8违约责任与解决争议的方法

采购包1:

一、违约责任：1、中标人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、中标人应当遵守采购人的相关项目需求及相关技术要求及实质性条款，实施完成采购合同应当完全满足相关项目需求及相关技术要求及实质性条款，若中标人瑕疵履行采购合同，采购人有权向中标人要求赔偿违约金(金额以采购合同约定为准)，若造成相关损失的，采购人有权要求中标人承担所有赔偿责任。3、有下列情形之一的，当事人可解除合同：(1)因不可抗力致使不能实现合同目的(由于非中标人或采购人原因，致使合同实质性条款无法实现的)；(2)当事人一方迟延履行主要债务，经催告后在合理期限内仍未履行；(3)当事人一方迟延履行债务或者其他违约行为致使不能实现合同目的；(4)法律规定或合同约定的其他情形。二、解决争议的方法：1、因所投产品质量问题发生争议，由采购人或其指定的第三方机构进行质量鉴定。质量符合标准的，鉴定费由采购人承担；质量不符合质量标准的，鉴定费由中标人承担。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，向项目所在地仲裁委员会申请仲裁。3、仲裁裁决应为最终决定，并对双方具有约束力。4、除另有裁决外，仲裁费由败诉方负担。5、在仲裁期间，除正在进行仲裁部分外，合同其他部分继续执行。

### 3.5其他要求

一、其他商务要求：★1、本项目采购清单中所列出的采购数量，可能因为实际情况而有所增减，具体结算数量以实际验收合格交付使用数量为准。投标人所报单价包含项目执行过程中的所有费用，最终以中标单价和实际采购配送量据实结算。因为会对德格县各个乡上的学校进行配送，所以请各投标人必须充分考虑中标后在德格县实施配送的环境、条件、交通、运输等很多因素，在合同执行过程中，采购人不再向中标人支付任何费用，如因中标人不能正常履约给采购人造成任何损失的将保留进一步追述的权利，并赔偿由此给采购人带来的一切损失(投标时单独提供承诺函)。★2、在履行合同过程中，由中标供应商自行负责和承担相关安全责任。中标人按有关规定采取严格的项目实施安全措施，承担由于自身安全措施不力造成的事故责任和因此发生的费用及后果，中标人投入本项目工作人员的人身安全由中标人负责。中标人应为本项目工作人员购买人身意外伤害险及与项目实施有关的一切保险。凡在项目实施过程中发生安全事故或其他责任事故，均由中标人承担(投标时单独提供承诺函)。★3、配送说明：(1)运输方式由供应商自行选择。在组织货物供应过程中发生的运输费、搬运费、税金等一切



费用由供应商负担。（2）每学期配送的时间、地点、物品清单，由采购人电话通知。中标供应商根据配送清单进行配送，把干杂食品配送到学校指定地点，配送周期如有更改，采购人与中标供应商进行协商约定，其中所产生的运输费用及运输过程中出现任何意外由中标供应商自行承担。（3）因将对各个学校进行分批次配送，如果在配送运输途中，出现物资损坏、腐烂变质，采购方不承担任何责任并有权拒绝接收，所产生的一切费用和损失由中标供应商承担（投标时单独提供承诺函）。

**★4、配送供应商服务质量评议范围：**食品质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等，由学校对服务质量进行综合评价，教育局汇总学校综合评价结果。具体细则在中标后采购人按照项目实际情况拟定。**★5、退出机制：**对因食品质量引发食品安全事故、学校评议（每学期评议一次）结果不合格的、企业存在严重安全隐患整改不到位等情况的，将取消中标供应商在我县各学校物资配送资格。因食品质量引发食品安全事故，中标供应商必须承担食品安全事故产生的一切经济损失和后果。对情况严重的，将其列入配送黑名单报州教育局备案。对列入黑名单的配送供应商，将限制其参与德格县范围内学校物资的配送。被退出配送的企业自己承担一切因退出而产生的一切经济损失和后果。**★6、抽检机制：**（1）在合同期内，采购人将委托专业机构随机不定期对配送食品进行抽样检测，送检费用由供应商承担，若送检质量不合格，将依据合同条款进行处罚，情节严重者终止合同，并按合同违约条款进行赔偿。（2）若发现不合格或有安全隐患的食品，立即停止使用，供应商或厂家应及时更换，并自行承担产生的一切费用，未及时更换的，将取消配送供应资格。**★7、投标人应保证所提供的货物或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权（本项目所投产品如涉及国家3C强制认证产品的，投标时应提供3C认证证书复印件或相关承诺）。**二、其他要求：**★1、配送要求：**中标人需确定专人与采购人联络且该联络人不得经常变更，从事食品及原材料配送人员须持有有效健康证。投标人中标后供货前，须提供与本项目服务相关人员的健康证原件给采购人查验，须与本项目服务相关人员签订保密承诺，须向采购人提供保密承诺函、食品安全承诺书（投标时单独提供承诺函）。**2、具备各项应急措施，有明确应急联系人，进行伴随保障，保证在各种市场变化及遇突发事件下，能保证货品数量、质量并能及时满足食品及原材料供应。****3、其他未尽事宜以采购合同约定为准。**三、其他实质性要求：**★1、投标人须承诺在本次投标之前一周年内，投标人本次投标中对同一品牌同一型号相同配置的产品报价与其在中国境内其他地方的最低报价比例不得高于20%（投标人须单独承诺）。★2、投标人承诺给予招标采购单位的各种优惠条件(如有，优惠条件事项不能包括采购对象和非采购对象。投标人不能以“赠送、赠予”等任何名义提供货物和服务以规避招标文件的约束。否则，投标人提供的投标文件将作为无效投标处理，即使中标也将取消中标资格)(如涉及优惠条件时提供承诺函)。★3、国家或行业主管部门对采购产品的技术标准、质量标准和资格资质条件等有强制性规定的，必须符合其要求。注：1、本章带“★”号条款为实质性要求，投标人若未满足的，将被视为无效投标；2、本项目涉及企业资质、产品认证、人员执业资格、国家及行业相关规范标准等描述与国家最新要求不一致时以最新要求为准；3、不发达地区或少数民族地区企业享有在同等条件下优先获得中标人或成交人推荐资格。**