

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）：530,000.00

采购包最高限价（元）：530,000.00

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	C99000000 其他服务	长宁县自然资源和规划局 2027 年度职工食堂食材采购	1.00 (项)	530,000.00	批发业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：否

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	长宁县自然资源和规划局 2027 年度职工食堂食材采购	项	%	100.00	百分比	供应商采用综合折扣率（百分比）方式进行报价，报价

						范围为 0-100 (%)。（例：若供应商报价的折扣率为 80%，则按 8 折作为结算价，如：最终收费（80 元）=服务费（100 元）*（80%））。
--	--	--	--	--	--	--

★注：本采购包涉及采购货物的，供应商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
不涉及			

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			

★注：不涉及采购进口产品时，供应商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			

★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，供应商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，否则作无效响应处理。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			

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，供应商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			

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，供应商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：长宁县自然资源和规划局 2027 年度职工食堂食材采购

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标				
1	★	服务内容及要求	1、冷鲜猪肉（含畜禽肉）				
			序号	采购内容	服务要求	配送要求	服务内容
			1	冷鲜猪肉（含畜禽肉）	1、若采购人发现在质保期内食材腐烂变质，将及时通知供应商进行处理，并更换相应数量的物资。 2、供应商需要做到售后服务专业化，建立适当配送网点便于各点之	1、供应商必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何形式的转	1、配送产品：冷鲜猪肉及其他（牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅等）生鲜畜禽肉。 2、执行标准：冷鲜畜禽肉的食品安全指标应符合 GB2707 — 2016《食品安全国家

				间相互调货,尽量满足采购人需求。 3、 供应商应具有组织配送、调运、分拣、包装、二次搬运的能力。供应商具有固定的配送网点服务能力。 4、 在服务期内,应严格按照采购人要求的时间、地点完成大宗食品配送服务。未按采购方计划量、配送时间进行送货、食品安全不达标、以次充好或有其它违规违法行为的供应商,采购人有权解除合同,并将其记入本单位供应商履约不良记	包、分包。成立配送组织机构,人员、责任落实。 2、 运输工具为冷藏车配送,配送人员、包装材料和货物运输途中的防护措施必须符合相关	标准 鲜 （冻）畜、禽产品》、GB31650 — 2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》的规定要求,其中:鲜片猪肉(不包括种猪、晚阉猪来源的猪肉片)及猪副产品的质量标准应符合 GB/T9959.1 — 2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第 1 部分:片猪肉》、GB/T9959.4 — 2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第 4 部分:猪副产品》规定的相关指标要求。生鲜牛肉质
--	--	--	--	--	--	---

				录，并予以淘汰。 5、 在合同期内，采购人每半年组织 1 次抽样送检，检验合格的，检测费用由采购人承担；检验不合格的，检测费用由供应商承担，并按合同约定承担责任。 6、 在供货期间，若采购人对供应商所供货物质量产生异议，送有资质的检验检测机构进行检验。如检验不合格，检验费用由供应商承担，并依照合同承担责任。如检验合格，可作为合同期间每半年一次的抽	规定和 要求。 3、供应 商应做好食品 安全的保障， 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 和配送人员、 包装材料、货 物运输	量 应 符 合 GB/T9960-2008 《鲜、冻四分体牛肉 》 及 GB/T 17238-2022 《鲜、冻分割牛肉》规定 要求；生鲜羊肉质量应 符 合 GB/T 9961-2026 《鲜、冻羊肉》规定要 求；生鲜兔肉质量应 符 合 GB/T17239-2022 《鲜、冻兔肉及副产品》规定要求； 生鲜禽肉类质量应 符 合 GB2707-2016 《食 品安 全 国 家 标 准 鲜 (冻)畜、禽产品》 的规定要求；畜禽
--	--	--	--	---	--	---

				查检验依据。 7、若供应商所提供产品质量因不符合标准要求,导致采购人被市场监管部门、检疫部门处罚,所产生的罚款费用由供应商全额承担,将依据合同条款进行处罚,并终止合同,按合同违约条款进行赔偿。因供货质量原因,引起采购人食品安全事故,应按照新修正的《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	途中的 防护措施,确保采购食品原料安全和安全运输:供应商必须按长宁县采购单位所填订单配送,按规定时间送达采购单位,确保采购单位食	肉质量标准应符合 GB18394-2020 《畜禽肉水分限量》规定要求及 GB/T40945-2021 《畜禽肉质量分级规程》、 GB/T19676-2022 《畜禽肉质量分级 鸡肉》中规定的胴体肉“二级”及以上的指标要求。如国家制定新的食品安全标准,应按新标准执行。 3、感官质量要求: 生鲜畜肉类产品须色泽鲜亮、无泥污、无血污、无淤血、无任何异味、无毛、按压无水迹;具有其固有的
--	--	--	--	---	--	---

				续损失给予全额经济赔偿(包括医疗、声誉),并承担相应法律责任。 8、供应商在合同期内应切实做到保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时,采购人有权拒收,并由供应商承担由此造成的直接经济损失。 9、供应商应具备食材质量查验能力,配备与配送品种相适应的快速检测设备(如农残快检设备),或承诺委托有资质的第三方检测机构	品 新 鲜、安 全、可 靠; 供 应商配 送产品 的车辆 应为冷 藏保鲜 专用封 闭式, 并在配 送过程 中始终 保持生 鲜畜禽 肉在 0 ℃ -4℃ 范围内 贮运。 车辆内 部结构	正常气味(猪肉微腥,牛肉微膻,羊肉重膻)、无臭味,无异味等。生鲜猪肉呈鲜红色,有光泽,脂肪洁白,肉的外表微干或微湿润,不粘手,指压后凹陷立即恢复,具有新鲜猪肉的正常气味。生鲜禽肉类产品须肉面干净、无泥污、无血污、无淤血、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁,大小统一、码放整齐。 4、供货质量严格按照新修正的《中华人民共和国食品安全法》、行业
--	--	--	--	--	--	---

				开展检测。所供生猪产品必须来自定点屠宰企业,具备“两证两章”(动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证及相应验讫印章)。 ★10、在服务期内,成交供应商提供每批次供应肉类的证明材料复印件(复印件须加盖供货商鲜章,随每批次供应肉类送到采购人处存档备查)。供应商为生产厂家的,若所投生鲜猪肉产品为自产产品的,提供《生猪定点屠宰证》和《动物防	应 平 整、便 于 清 洁, 符 合 相 关 卫 生 要 求, 做 到 每 日 清 洗、 消 毒 并 做 好 消 毒 记 录, 凭 专 用 通 行 证 进 出 采 购 单 位; 建 立 出 入 库 台 账。供 应 商 对 所 供 产	有关规定、采购文件技术参数,符合国家食品卫生标准、动物检验检疫合格标准。供应商提供的生猪胴体产品应当具有“检疫合格验讫印章”和“肉品品质检验合格验讫印章”,生鲜畜禽肉产品须具有当日的《动物检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证》;配送的生鲜畜禽肉产品需符合 GB/T 40465—2021《畜禽肉追溯要求》及宜宾市生猪溯源体系的要求。供应商提供的畜禽肉
--	--	--	--	--	---	--

				疫条件合格证》复印件；供应商为非生产厂家的，若所投生鲜猪肉为代理产品的，提供生产厂家的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》复印件；（供应商单独提供承诺函原件并加盖公章） 11 、验收要求 1） 感官指标验收： 冷鲜畜禽肉（含猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅肉）类产品须色泽鲜亮、无泥污、无血污、无淤血、无任何异味、无毛、按压无水迹；具有其	品的食品安全负责，建立 24 小时监控系统，产品必须粘贴印有详细信息的封条。 所有配送产品在配送前，必须自行查验。所有产品必须进行入库登记	产品应每 6 个月至少提供一次第三方具有检验资质机构出具的农残及兽残检测报告。 5、运输物流要求：应当符合 GB/T40956-2021 《食品冷链物流交接规范》、GB20799 — 2016 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》、GB 31621 — 2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》的	定要求。
--	--	--	--	--	---	--	-------------

				固有的正常气味 （猪肉微腥，牛肉微膻，羊肉重膻）、无臭味，无异味等。生鲜猪肉呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，具有新鲜猪肉的正常气味。生鲜禽肉类产品须肉面干净、无泥污、无血污、无淤血、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。 2) 质量、安全指标验收：冷鲜畜禽肉（含猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅肉）	备案， 在出库前再次检查产品的有效期、包装等。产品留样保存一周；供应商要定期对配送人员进行健康检查，并加强业务培训，确保所供食品安	
--	--	--	--	---	--	--

				质量及食品安全应符合 GGB2707—2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB31650—2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》的规定要求，其中：鲜片猪肉（不包括种猪、晚阉猪来源的猪肉片）及猪副产品的质量应符合 GB/T9959.1 —2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第 1 部分：片猪肉》、GB/T9959.4 —2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第 4	全。留样要求：采购人食堂对每餐食品按规定留样（每个品种不少于 125 克，冷藏保存 48 小时以上），供应商应配合提供留样食材的批次溯源信	
--	--	--	--	---	--	--

				部分：猪副产品》规定的相关指标要求。生鲜牛肉质量应符合 GB/T9960-2008《鲜、冻四分体牛肉》及 GB/T17238-2022《鲜、冻分割牛肉》规定要求；生鲜羊肉质量应符合 GB/T9961-2026《鲜、冻羊肉》规定要求；生鲜兔肉质量应符合 GB/T17239-2022《鲜、冻兔肉及副产品》规定要求；生鲜禽肉类质量应符合 GB2707-2016《食品安全国家标准	息（供货单、检疫证明编号等）。 供应商自行留样（原要求一周）应建立留样台账，记录留样品种、数量、时间、经手人，以备追溯核查。 ★4、	
--	--	--	--	--	---	--

				鲜(冻)畜、禽产品》的规定要求；畜禽肉质量标准应符合 GB18394-2020《畜禽肉水分限量》规定要求及 GB/T40945-2021《畜禽肉质量分级规程》、GB/T19676-2022《畜禽肉质量分级 鸡肉》中规定的胴体肉二级及以上的指标要求。 3) 生鲜畜禽肉采购、运输、验收、贮存、分装与包装销售等经营过程中的食品安全要求应符合 GB 31621—2014《食	用双人双锁管理。配送人员须身体健康，持有有效健康证明，供应商承诺配送人员无犯罪记录、无吸毒史（响应文件中提供承诺函原件并加盖公章）；成	
--	--	--	--	--	--	--

				品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》的规定。 4) 供应商所提供每批次产品,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。 5) 冷鲜猪肉验收由采购单位、供应方,双方现场检验,对供应产品的质量无异议数量准确无误后,双方签字,各自留存。对不符合要求的,一律退回,供应商无条件重新更换配送货物。 6) 验收异议处理:	交后成 交供应 商须将 配送人 员名单 及健康 证明报 采购人 备案。 5、建立 责任追究制 度。食品原材料统一 配送工 作督导 小组将 定期或不定期地深入 采购单	
--	--	--	--	--	---	--

				采购人对配送食材质量有异议的，应在验收时当场提出并封存争议产品；感官验收不合格的，供应商应在采购人要求时限内（不超过4小时）无条件更换同等数量合格产品，确保食堂供餐不受影响。对封存产品检验结果有异议的，送双方认可的第三方有资质机构检验，检验结果为最终依据：检验合格的，检验费用由采购人承担，产品解除封存；检验不合格的，检验费用由供应商承	位食堂和供应商，对食堂食品原材料配送工作进行督查。对采购单位违规进货、食堂管理不严，造成责任的，将严格追究采购单位相关负责
--	--	--	--	---	--

				担,按合同约定处理。 12、 其他要求 1) 供应商委派针对采购单位的固定服务人员,并报采购人备案。与本项目相关的服务人员须具有健康证,供应商向采购人提供食品安全承诺书。 2) 预计采购量多于实际需要量时,如采购人需要退换部分货物,供应商应在配送当天无条件调换、补齐或赔偿,由此产生的全部费用由供应商承担。 3) 供应商在国内	人的责任。对 供应商提供不合格产品或不按要求配送造成责任的事故将追究其法律责任。 6、 建立供应商退出机制。对因食品质量引发食品安全事故、	
--	--	--	--	--	--	--

				应有 24 小时响应电话,并列出联系人名单、联系电话、通讯地址及库房地址等。 4) 向采购人的人员提供货物储藏保管培训。 5) 人员更换: 供应商确需更换固定配送或管理人员的,应提前 3 日将更换人员信息(身份证明、健康证明、无犯罪记录承诺)书面报采购人备案,经采购人确认后方可上岗。未报备擅自更换人员的,每次按考核不合格处理。 ★13、 配送人员	采购单位评议结果满意率低于 85 分的、企业存在严重安全隐患整改不到位等情况的,有权解除采购配送合同。 7、供应商对配送物资,在配送过	
--	--	--	--	--	---	--

				要求:，身体健康，素质高、责任心强，经过专业岗前和安全培训，统一着装，挂牌上岗，供应商必须承诺配送人员无心理疾病、无犯罪、无吸毒史。（供应商单独提供承诺函原件并加盖公章） 1. 运输物流要求：应当符合GB/T40956-2021《食品冷链物流交接规范》、GB20799 — 2016《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》、GB 31621 — 2014《食品安全国家	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。否则一经查实，供应商将被终止采购配送合同，同时承担相应的责任。	
--	--	--	--	--	---	--

				标准《食品经营过程卫生规范》的规范要求。供应商须配备冷链车（冷藏车）1 辆，冷链运输配送生鲜畜禽肉的车辆应具有温度控制设备，确保生鲜畜禽肉在贮运过程中始终保持 在 0℃-4℃ 范围内配送。所有车辆应做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理配送。 15、温度记录：配送车辆应配备温度记录装置（或人工测温记录），每批次配送随货提供运输过程温度	8、冷藏储运，提供动物及动物产品运输工具消毒证明。 9、供应商提供的生鲜猪肉必须保证供应当日生产的产 品，其生猪胴体（或片猪肉）产品应当	
--	--	--	--	---	--	--

				记录,供采购人验收时查验。温度超出 0℃ -4℃ 范围的,采购人有权拒收,由此产生的更换、补货费用由供应商承担。 16、 售后服务要求 1) 售后服务人员构成合理(构成合理是指售后服务团队人员结构合理,具有团队管理人员、具体经办人员,各自分工明确,流程以及权限范围可追溯); 2) 有明确的报废处理办法(对于无法适合食用的肉类应当及时处理	具有 “ 检 疫 合 格 验 讫 印 章 ” 和 “ 肉 品 品 质 检 验 合 格 验 讫 印 章 ” , 生 鲜 畜 禽 肉 产 品 须 具 有 当 日 的 《 动 物 检 疫 合 格 证 明 》 和 《 肉 品 品 质 检 验 合 格 证 》 ,	
--	--	--	--	---	---	--

				或销毁，有专门的人员处理、监督，处理流程记录可追溯）； 3）快速的退换货机制（对于采购单位提出的合理退换货要求，应当及时响应并及时退换，换出的食材应保障质量及供应，有专门的人员处理、监督，处理流程记录可追溯）。 17、 应急处置要求 1）制定项目应急预案，包括但不限于：应急管理机构及职责；应急工作队伍及应急联系方式；应急处置措	并随货提供追溯体系芯片（合格证票据）复印件各一份。 生鲜畜肉类产品须色泽鲜亮、无泥污、无血污、无淤血、无任何异味、无毛、按压无	
--	--	--	--	--	---	--

				施。处理流程及处理方法(应提供供应商食品安全事故处理流程,针对本项目可能发生的情况提供相应的处理方式,处理流程及方式应符合食品相关法律法规);应急响应时间等内容。分级响应和响应时间等明确。 2) 因质量问题给采购人单位的工作人员造成身体伤害及经济损失时,由供应商赔偿由此产生的一切经济损失,触犯法律的将依法追究相关责任单位及	水迹; 具有其固有的正常气味(猪肉微腥,牛肉微膻,羊肉重膻)、无臭味,无异味等。生鲜猪肉呈鲜红色,有光泽,脂肪洁白,肉的外表	
--	--	--	--	--	--	--

					责任人的法律责 任。	微干或 微 湿 润，不 粘手， 指压后 凹陷立 即 恢 复，具 有新鲜 猪肉的 正常气 味。生 鲜禽肉 类产品 须肉面 干净、 无 泥 污、无 血污、 无 淤 血、无 任何异	
--	--	--	--	--	---------------	--	--

						味、无 毛发、 表皮处 理 清 洁，大 小 统 一、码 放 整 齐。采 购人在 确认冷 鲜畜禽 肉符合 质量要 求及卫 生、安 全标准 后，完 善交接 手续， 经交货 与收货	
--	--	--	--	--	--	--	--

						双方签字后方可入库储藏。 超过时限和未按要求提供各种材料的，采购单位有权拒收。 10. 订单确认：采购人于每日15:00前（节假日前最后一	
--	--	--	--	--	--	--	--

						个工作日 15:00 前) 向 供应商 下达次 日(次 工作 日)配 送订 单, 供 应商应 在当日 17:00 前通过 电话/ 微信/ 书面等 方式确 认订单 (品 种、数	
--	--	--	--	--	--	--	--

						量、送达时段)。订单经双方确认后不得单方变更；确需变更的，变更方应在送达前一日17:00前通知对方并确认。因供应商未确认订单导致漏	
--	--	--	--	--	--	--	--

						配、错配的，由供应商承担责任；因采购人未及时下单导致的延误，不视为供应商违约。 11. 送达时段：每日配送食材应于采购人规定的送达时段内	
--	--	--	--	--	--	--	--

						送 达 （早配送不迟于当日早餐开餐前 2 小时，具体时段以采购人书面通知为准），送达后当场完成交接验收。 因特殊情况无法按时送达的，供应商应	
--	--	--	--	--	--	---	--

					位置、运输条件具体状况，依据采购人的要求及自身配送条件制定出符合采购人要求的详尽配送方案，包括但不限于：项目概述：根据采购单位分布明确配送线路、时间安排，确保顺利完成配送；	负责统一安排和管理配送车辆，供应商与采购人对接时，均需安排专人负责联系（电话、QQ、微信等通讯方式），并确认产品需求量、加工要求（如	一级和 NY/T 594-2022《食用粳米》指标的技术要求或国家最新标准。食品安全指标应符合 GB2715—2016《食品安全国家标准 粮食》、GB2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762—2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763—2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定要求。不得使用伪劣米和转基因稻谷，如国家出台新	
--	--	--	--	--	--	--	---	--

					2、服务标准：每日送货一次（干杂调味品 1 周 1 次），保证采购单位的需求；配送流程：出库，必须明确其食品生产日期、保质期、生产批次。食品必须在保质期内，不超过保质期一半的时间配	有）和配送要求。 2、每一次配送时根据采购单位实际情况，自行制定供货线路、方案，米、面、油、干杂、调味品类保证每周不低于 1 次配送，供	的更高标准，以新的标准为准。 3、包装制作要求：包装袋材料必须采用无毒无害材料制作，产品包装坚固结实，封口严密，符合 GB/T17109—2008《粮食销售包装》的规定要求。包装要求：符合 GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB/T8946—2013《塑料编织袋通用技术要求》的规定要求。产品外包装袋上印有商标及食品生产许可证编号、品名、	
--	--	--	--	--	---	--	---	--

				送。运输车辆卫生、覆盖，配送人员随车；供货计划和保障措施。根据需求制定供货计划和保障供货量措施；	应商不按要求配送，采购人有权拒绝收货、签字。	等级、产品执行标准、营养含量表、净重量、生产厂家厂址、电话号码、生产日期、保质期和合格证。
				3、员工培训：组织相关配送	3、产品因运输损坏、质量问题及安全事故等所发生的费用，一切由供应商自行负责。	4、供货要求：每批次大米供货时必须提供相应生产批次质量检测自检报告，产品送达采购单位的剩余有效期不少于保质期限一半的时间。
		2	面类	人员学习配送货物国家标准和食品安全相关法律法规。	★ 4、	1、小麦粉（面粉）等级：小麦粉质量指标不低于GB/T1355-2021 《小麦粉》标准粉类别要求(干基灰

					熟悉配送的相关要求；售后服务：售后服务人员、责任落实。实行24小时响应，如有过期（含违法涂改生产日期）、破包、漏包、胀包、脏包、坏包、包装污染（有霉斑、虫咬等）、产品内有异物、产	用双人双锁管理。配送人员须身体健康，持有有效健康证明，供应商承诺配送人员无犯罪记录、无吸毒史（响应文件中提供承诺函原件并加盖公章）；成	分$\leq 1.10\%$，湿面筋含量$\geq 22.0\%$），不得添加食品添加剂及配料。 2、产品规格要求：每袋小麦粉净重为 25kg，净含量偏差符合国家标准。 3、执行标准要求：小麦粉质量指标必须符合国家标准。食品安全指标应符合 GB2715—2016《食品安全国家标准 粮食》、GB2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762—2025《食品安全国家标准 食品中污
--	--	--	--	--	--	--	---

					品有异味和苦味等质量问题或现象，供应商应在配送当天无条件调换、补齐或赔偿，由此产生的全部费用由供应商承担； 4、各环节制度：制定生产、检验、储存、出库、运输、培训员工训、售后服务	交后成交供应商须将配送人员名单及健康证明报采购人备案。 配送人员要求：配备服务保障人员 2 人，身体健康，素质高、责任心强，经过专业	染物限量》、GB2763—2026《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》的规定要求。不得使用转基因小麦，国家出台新标准，以新标准为准。 4、包装制作要求：包装袋材料必须采用无毒无害材料制作，产品包装坚固结实，封口严密。符合 GB/T24905—2010《粮食包装小麦粉袋》的规定要求。 5、包装要求：符合 GB 7718—2011《食品安全国家
--	--	--	--	--	---	--	---

				等制度； 5、验收：随货提供同批次的有效《检验报告》。产品外包装完整无破损，标识完整规范，在确认食品符合卫生、安全标准后，完善食品交接手续，经交货与收货双方签字后方可入库储藏。超过	岗前和 安全培训，统一着装，挂牌上岗。 6、人员更换：供应商确需更换固定配送或管理人员的，应提前3日将更换人员信息（身份证明、健康证	标准 预包装食品标签通则》的规定要求。产品外包装袋上印有商标及食品生产许可证编号、品名、等级、产品执行标准、营养成分表、净重量、生产厂名、厂家厂址、电话号码、生产日期、保质期和合格证。 6、供货要求：每批次面粉供货时必须提供相应生产批次质量检测自检报告，产品送达采购单位的剩余有效期不少于保质期限一半的时间。 7、缺货替代：因	
--	--	--	--	--	---	--	--

					时限和未 按要求提 供各种材 料的，采 购单位有 权拒收。	明、无 犯罪记 录 承 诺）书 面报采 购人备 案，经 采购人 确认后 方可上 岗。未 报备擅 自更换 人 员 的，每 次按考 核不合 格 处 理。	市场货源原因无 法按订单足量供 应的，供应商应在 订单确认时或送 达前 2 小时告知 采购人，经采购人 书面（含微信等可 追溯方式）同意 后，可供应同品 质、同价位的替代 品种，替代品种价 格不得高于订单 品种价格。未经采 购人同意擅自更 换品种的，按质量 不合格处理。
			3	油 类	人配送， 配送联系 人必须保 证 24 小时 电 话 畅 通。	7、车辆 要求： 供应商	1、菜籽油标准： 成品食用油的食 品安全指标应符 合 GB2716-2018 《食品安全国家 标准 植物油》的

					7、 建立出入库台账。成交供应商对所供产品的食品安全负责，建立24小时监控体系，面粉、面制品及干杂、调味品必须粘贴印有供应商详细信息的封条。在配送前，必须由供应商自行查验。产品入库必	至少配备1辆专用车辆进行配送。专用车辆配送须挂统一标志牌，且车辆符合安全、卫生要求，并定期对车辆清洁消毒，运输时应避免日晒、雨	规定要求，其中成品菜籽油的质量标准不低于GB/T1536-2021 《菜籽油》二级压榨成品菜籽油的指标要求。食用油须为非转基因菜籽压榨。 2、每批货送达采购人指定地点时，剩余有效期不少于保质期限一半的时间。 3、包装要求：GB/T17374—2008《食用植物油销售包装》、GB4806.7-2023《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》、	
--	--	--	--	--	--	--	---	--

				须进行登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。 8、严格规范执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次配送的产品都要留样备查。留样要求：采购人食堂对每餐食	淋，禁止与有毒、有害、易变质、有异味及其他物品混装运输，不得有污染事故发生。（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	GB 7718 — 2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定要求。每桶净重为12.5kg 或 25kg，包装标识清楚，印有品名、等级、产品执行标准、净重量、生产日期、保质期、生产厂家、电话等。严禁使用循环包装容器（周转桶）装食用油。 4、每批货均需提供食用油生产厂家出具的《出厂检验合格证》。	
			4	蔬菜类		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	

					品按规定留样（每个品种不少于 125 克，冷藏保存 48 小时以上），供应商应配合提供留样食材的批次溯源信息（供货单、检疫证明编号等）。供应商自行留样（原要求一周）应建立留样台	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。）8、 供应商向采购人提供每批次食品检验合格报告原件 1 份，向相关	储藏要求的，采购人无保存条件，成交供应商应自行储藏，并根据采购人要求按时送至采购人指定地点。 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、
--	--	--	--	--	--	--	--

					账，记录留样品种、数量、时间、经手人，以备追溯核查。 ★9、供应商必须承诺即使提供了所供产品合格的相关检测报告或证明材料，但在发生食品安全事故时供应商应承担全部责任。	位提供复印件1份（以实施项目的工作年度为准，一年不得少于一次提供国家职能部门核发的检测报告）。 9、建立责任追究制度。食	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，无折断断裂，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：	
--	--	--	--	--	---	--	--	--

					（供应商针对此项目单独提供承诺函原件并加盖公章） 10、供应商/产品生产企业须具备检验室，定期对提供的产品进行常规性检验。 ★11、供应商为满足采购人食堂临时需求，提供包括临	品原材料统一配送工作督导小组将定期或不定期深入地深入采购单位食堂和成交供应商，对产品配送工作进行督查。对成交供应商提供不合格产品	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、	
--	--	--	--	--	--	---	---	--

				时安排人员、车辆、采买地点、确保食材品质和及时送达食堂验收使用时间等内容，承诺送达时间在采购人要求时间内送达。（供应商针对此项单独提供承诺函原件并加盖公章）★12、供	或不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。	丝瓜、金瓜、豆角、荷兰豆、白豆等，不带茎叶。
			5	蛋类	10、仓储条件 1) 供应商有符合行业规定及满足配送需要的仓储地。 2) 库房硬件设施齐	9、花菜类：包括菜花、西兰花等，无根，可保留少量叶柄。 1、蛋类产品质量： ① 符合 GB2749-2015 、 NY/T754-2021 规定标准和国家卫生、安全标准要求；②色泽：具有禽蛋固有的色泽；③组织形状：蛋壳清洁、无破裂，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，打开后蛋

				应商承诺派专人负责项目售后服务事宜和售后服务负责人相关信息。（供应商针对此项提供承诺函原件并加盖公章） ★13、产品质量承诺书：不低于采购	全，防盗门窗，专人专锁专管。 3）库房仓库内、库房大门及通道全方位监控，图像清晰，视频保存30天。 4）库	黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明；④气味：具有产品固有的气味，无异味；⑤杂质：无杂质，内容物不得有血块或其他鸡组织异物。 2、蛋类产品新鲜度：产蛋日期至送货日期 1-4 月和 11-12 月应不超过 5 天（包括产蛋日），5-10 月不超过 3 天（包括产蛋日）。
		6	干杂调味类	文件的标准，接受采购单位调换同等产品同等	房安装“五防”（即防尘、防潮、	1、干杂、调味类采购范围：主要包括粉条、雪豆、海带、大豆、香料、食盐（加碘）干银

					价格的权 利书面承 诺。（供 应商针对 此项单独 提供承诺 函原件并 加 盖 公 章） 14、应急 处 置 要 求；制定 项目应急 预案，包 含但不限 于：应急 管理机构 及职责； 应急工作 队伍及应 急联系方 式；应急	防 虫 （ 蟑 螂）、 防鼠、 防 蝇 蚊）等 相关设 施 设 备。 5）库 房专用 资 料 柜，库 管人员 分类存 档，登 记 台 账。	耳、干红枣、调味 品、散装佐料、预 包装食品等一切 干杂辅料。 2、干杂、调味类 产品要求：干杂类 食材必须是预包 装。不得含有二氧 化硫及重金属元 素和非法使用添 加剂；农药残留不 得超标，须优质、 无感观异常。配送 种类、品牌、规格， 生产日期须在保 质期二分之一天 内，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。食 盐，必须是预包	
--	--	--	--	--	--	---	---	--

					处 置 措 施。处理 流程及处 理 方 法 （应提供 供应商食 品安全事 故处理流 程，针对 本项目可 能发生的 情况提供 相应的处 理方式， 处理流程 及方式应 符合食品 相关法律 法规）； 应急响应 时间等内 容。分级	装。加碘，符合国 家最新或行业标 准。	
--	--	--	--	--	---	------------------------------------	--

				响应和响应时间等明确。 15、上述如有具体运输要求，从其规定。 16、本项目未提及的要求或标准应满足现行有效的国家相关标准、行业标准、地方标准以及相关规范等。 17、若文件中引用		
--	--	--	--	---	--	--

					的相关条款、规范及法律法规有更新，按更新后的条款及法律法规执行。 18、供应商在参与本项目过程中，应严格遵守保密相关规定，对于采购人提供的任何形式的任何信息（包括技术信息和		
--	--	--	--	--	--	--	--

					内 容 信 息) 均为 保 密 信 息, 仅可 用于完成 本项目规 定的工作 任务。除 此之外, 供应商不 得出于任 何目的、 通过任何 途径使用 本保密信 息。 19、供应 商在服务 过程中, 应遵守采 购人相关 规定, 听		
--	--	--	--	--	---	--	--

		从 / 服 从 采购人根 据本项目 制定的各 项规定。		
--	--	---	--	--

3、点心类

序 号	采 购 内 容	服务要求	配送要求	服务 内容
7	点 心 类	1、供应商必须自行提供配送服务，不得将项目进任何方式的分包、转包，供应商管理层人员实行备案制，合同期间不得擅自调整。 2、供应商保证按照采购人要求的质量、数量、时间准确配送货品到达指定地点，无故未按要求配送	1、所有食品及外包装必须安全、卫生、无毒、无害、符合食品卫生质量要求。 2、所供应的食品必须符合中	1、品种包括面包、蛋糕等。 2、点心保质期 ≤ 5 天，送货

				的取消配送资格。 3、采购人发现质量问题，供应商必须按要求及时解决和处理。 4、供应商建立严格的各项规章制度、各种管理记录档案和台账，详细记载相关内容、随时可查。 5、供应商需做好严格配送的食品安全保障工作： 所有食品在配送前必须自行查验，标签标识内容必须真实，符合国家法律法规的规定和符合相应产品(标签)标准的要求，标明产品名称、厂址、厂名、配料表、生产日期、保	和国农业 农村部、国家市场监 督管理总局、质量检 验等部门 的相关质 量要求，能 出具近期 有效清晰 的质检报 告单。 3、供应商 所供食品 因供应商 原因导致 采购人被 中华人民 共和国农 业农村部、 检疫部门、 市场监督	当天 有效 保质 期≥ 2 天。 3、符 合国 家食 品生 产要 求， 若供 应商 为流 通类 企 业， 还需 提供 货物 来源	
--	--	--	--	---	--	--	--

				质期等。 食品留样保存 48 小时。留样要求：采购人食堂对每餐食品按规定留样（每个品种不少于 125 克，冷藏保存 48 小时以上），供应商应配合提供留样食材的批次溯源信息（供货单、检疫证明编号等）。供应商自行留样（原要求一周）应建立留样台账，记录留样品种、数量、时间、经手人，以备追溯核查。 6、固定配送人员不少于 1 人，配送人员需具有健康证，必须佩戴工作证， 保持仪表整洁；本项目配送车辆不少于 1 辆厢	管理部门处罚的，所产生的罚款由中标人承担，同时依据合同约定进行违约处罚。 4、任何因供应商所供食品质量问题导致食品安全或食物中毒事故的，在确认导致问题原材料品种后，由供应商承担全部法律	说明。	
--	--	--	--	---	--	-----	--

				式运输车或冷藏车，配送车辆符合相关卫生要求做到每日清洗、消毒并做好记录，在运输途中的防护措施必须符合相关规定要求。（配送人员应提供身份证（复印件）、健康证（复印件）、在职证明）（①配送车辆：投标文件中提供车辆牌照号及车厢情况车辆照片；车辆为供应商自有的，提供登记为供应商（或供应商法定代表人）的检验有效期内的车辆行驶证和驾驶人员证件复印件。车辆为租赁的，提供检验有效期内的车辆行驶证	责任和经 济赔偿，同时依据合同约定进行违约处罚。 5、供应的所有食品严禁含有违禁添加剂或其它法律规定的违禁品。 6、供应商供应的食品能够溯源。 7、供应商在配送过程中要做好保鲜、保质措施，严	
--	--	--	--	--	---	--

				及车辆租赁合同和驾驶人员证件复印件。②提供驾驶人员为本单位人员的相关证明材料) 7、供应商自行承担所配送食品的安全责任，若发生事故，由供应商承担相关民事责任和法律责任。 8、配送车辆和人员进入，必须遵守有关交通、安全等方面的要求。 9、完成采购人安排的任务。	禁喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。 8、供应商应适当建立配送网点，便于快速调货，对所供产品在质保期内出现任何问题，及时更换相同产品。 9、供应商应具备组织配送、调运、包装、二次搬运的能力，具有固定配	
--	--	--	--	---	--	--

						送网点服 务能力。		
--	--	--	--	--	--	--------------	--	--

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	★	服务要求	1. 本项目未提及的要求或标准应满足现行有效的国家相关标准、行业标准、地方标准以及相关规范等。 2. 若文件中引用的相关条款、规范及法律法规有更新，按更新后的条款、规范及法律法规执行。 3. 供应商在参与本项目过程中，应严格遵守保密相关规定，对于采购人提供的任何形式的任何信息（包括技术信息和内容信息）均为保密信息，仅可用于完成本项目规定的工作任务。除此之外，供应商不得出于任何目的、通过任何途径使用本保密信息。 4. 供应商在服务过程中，应遵守采购人相关规定，听从/服从采购人根据本项目制定的各项规定。
2		供应商职责	1. 供应商应按采购单位计划，及时保质保

		量配送，保障采购单位食堂正常运行。供应商必须按合同要求，提供优质、新鲜的货物，保证供货的食品安全和运输安全。并向采购单位提供每批次的质检报告。供应商无条件更换运输过程中包装破损产品，所需费用由配送企业承担。 2. 供应商要配置“配送专用车”，凭专用通行证进出采购单位，按合同规定时间将配送货物直接配送至采购单位指定地点，在保证安全的前提下结合实际情况进行配送。（注：如遇紧急采购需求，供应商需在接到采购人所需采购（配送）清单后，24 小时内保质保量的完成紧急食材的采购（配送）需求。） 3. 供应商要为采购单位供货购买食品安全责任保险。
3	其他要求	1. 管理方案，至少包含以下内容：①食材配送安全管理制度；②食材原材料出库管理制度；③食材原材料入库管理制度；④食材原材料及成品库房管理制度；⑤食品配送人员及配送设施设备管理制度；⑥食材原材料采购索证索票制度；⑦食材配送日常工作质量检查制

		度；⑧库房安全及卫生管理制度。 2. 配送服务方案，至少包含以下内容： ①配送服务方案（包含配送服务要求、配送服务内容、配送服务承诺、配送方法、配送安全保障策略内容）；②配送食品质量保障措施（包含食品质量安全体系、产品技术标准与规范、质量安全溯源体系、质量安全保障措施内容）；③配送服务人员安排及保障（包含服务人员数量、服务人员职能职责、服务人员管理、服务人员培训与教育内容）；④日常配送流程及配送计划（包含配送车辆配置、配送线路规划、运输保障措施内容）；⑤配送应急措施及突发事件处置（包含应急处置预案、应急处置组织机构、应急处置响应、突发食品安全事件处置程序内容）。 3. 售后服务方案，至少包含以下内容： ①售后服务方案及管理制度；②售后服务的程序及内容；③售后服务响应时间及技术支持；④售后服务承诺及定期回访机制；⑤退换货和投诉处理措施。
--	--	---

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	★	服务期限	合同签订后 1 年，具

			体以合同签订为准
2	★	服务地点	采购人指定地点
3	★	验收、交付标准和方 法	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）的要 求及行业标准进行验 收。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款付款条件： 供应商办理1月结算 时须提供。达到该付 款条件起10个工作 日内，据实情况为① 月度对账单（双方签 字确认）；②当月全 部《验收单》汇总；③ 与结算金额一致的合 法有效完税发票；④ 当月各批次索证索票 资料（检疫证明、质 检报告、出厂合格证） 汇总清单。资料齐全 的，采购人按约定时 限付款；资料不齐的， 采购人一次性书面告 知补正内容，补正后 时限顺延，不视为逾 期付款。 2、进度款付款条件： 供应商办理2月结算 时须提供。达到该付 款条件起10个工作 日内，据实情况为① 月度对账单（双方签 字确认）；②当月全 部《验收单》汇总；③ 与结算金额一致的合 法有效完税发票；④ 当月各批次索证索票 资料（检疫证明、质 检报告、出厂合格证） 汇总清单。资料齐全

		的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后时限顺延，不视为逾期付款。 3、进度款付款条件：供应商办理3月结算时须提供。达到该付款条件起10个工作日内，据实情况为①月度对账单（双方签字确认）；②当月全部《验收单》汇总；③与结算金额一致的合法有效完税发票；④当月各批次索证索票资料（检疫证明、质检报告、出厂合格证）汇总清单。资料齐全的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后时限顺延，不视为逾期付款。 4、进度款付款条件：供应商办理4月结算时须提供。达到该付款条件起10个工作日内，据实情况为①月度对账单（双方签字确认）；②当月全部《验收单》汇总；③与结算金额一致的合法有效完税发票；④当月各批次索证索票资料（检疫证明、质检报告、出厂合格证）汇总清单。资料齐全的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后
--	--	--

			时限顺延，不视为逾期付款。 5、进度款付款条件： 供应商办理 5 月结算时须提供。达到该付款条件起 10 个工作日内，据实情况为①月度对账单（双方签字确认）；②当月全部《验收单》汇总；③与结算金额一致的合法有效完税发票；④当月各批次索证索票资料（检疫证明、质检报告、出厂合格证）汇总清单。资料齐全的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后时限顺延，不视为逾期付款。 6、进度款付款条件： 供应商办理 6 月结算时须提供。达到该付款条件起 10 个工作日内，据实情况为①月度对账单（双方签字确认）；②当月全部《验收单》汇总；③与结算金额一致的合法有效完税发票；④当月各批次索证索票资料（检疫证明、质检报告、出厂合格证）汇总清单。资料齐全的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后时限顺延，不视为逾期付款。 7、进度款付款条件： 供应商办理 7 月结算
--	--	--	---

		时须提供。达到该付款条件起10个工作日内，据实情况为①月度对账单（双方签字确认）；②当月全部《验收单》汇总；③与结算金额一致的合法有效完税发票；④当月各批次索证索票资料（检疫证明、质检报告、出厂合格证）汇总清单。资料齐全的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后时限顺延，不视为逾期付款。 8、进度款付款条件：供应商办理8月结算时须提供。达到该付款条件起10个工作日内，据实情况为①月度对账单（双方签字确认）；②当月全部《验收单》汇总；③与结算金额一致的合法有效完税发票；④当月各批次索证索票资料（检疫证明、质检报告、出厂合格证）汇总清单。资料齐全的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后时限顺延，不视为逾期付款。 9、进度款付款条件：供应商办理9月结算时须提供。达到该付款条件起10个工作日内，据实情况为①月度对账单（双方签字
--	--	--

		确认)；②当月全部《验收单》汇总；③与结算金额一致的合法有效完税发票；④当月各批次索证索票资料（检疫证明、质检报告、出厂合格证）汇总清单。资料齐全的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后时限顺延，不视为逾期付款。 10、进度款付款条件：供应商办理10月结算时须提供。达到该付款条件起10个工作日内，据实情况为①月度对账单（双方签字确认）；②当月全部《验收单》汇总；③与结算金额一致的合法有效完税发票；④当月各批次索证索票资料（检疫证明、质检报告、出厂合格证）汇总清单。资料齐全的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后时限顺延，不视为逾期付款。 11、进度款付款条件：供应商办理11月结算时须提供。达到该付款条件起10个工作日内，据实情况为①月度对账单（双方签字确认）；②当月全部《验收单》汇总；③与结算金额一致的合法有效完税发票；④
--	--	---

			当月各批次索证索票资料（检疫证明、质检报告、出厂合格证）汇总清单。资料齐全的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后时限顺延，不视为逾期付款。 12、进度款付款条件：供应商办理12月结算时须提供。达到该付款条件起10个工作日内，据实情况为①月度对账单（双方签字确认）；②当月全部《验收单》汇总；③与结算金额一致的合法有效完税发票；④当月各批次索证索票资料（检疫证明、质检报告、出厂合格证）汇总清单。资料齐全的，采购人按约定时限付款；资料不齐的，采购人一次性书面告知补正内容，补正后时限顺延，不视为逾期付款。
6	★	违约责任与解决争议的方法	（一）违约责任 1. 未按规定时间送货到规定地点，每次罚款2000元，超过3次违约，采购人有权单方面解除合同。 2. 质量未达到相关要求，采购单位可拒收货物，一切损失由配送企业自行承担。如引起食品安全事故，配送企业负责一切经济和法律责任。 3. 供应商未

		按照采购单位定购的数量、质量需求供货引起的投诉，经调查核实达到3次者，采购人有权与供应商解除合同。 4. 供应商向采购单位提供有安全隐患的食品（主要指食品外观、气味等）时，采购单位有权拒收该食品，供应商须及时更换，同时向采购单位支付违约金2000元。并接受采购人的约谈。约谈次数达到两次者，采购人有权与供应商解除合同。 5. 因所供货物的质量，经质量监管部门在采购单位随机抽检不合格，采购人有权解除合同。 6. 因供应商不履行合同，不按规定完成任务或未按投标书承诺投入人力、物力和设备，采购人有权要求供应商限期整改，逾期未整改且严重违约的，采购人有权终止合同；因此造成的经济损失，供应商还应给予采购人赔偿。 7. 因供应商管理不善或操作不当等原因造成采购人、供应商或第三方人身、财产事故的，由供应商承担责任并负责善后处理，造成采购人经济损失的，供应商应给予采购人经济赔偿。产生质量事故的直接原因，以相关主管部门
--	--	--

			的鉴定为准。8. 供应商无正当理由提前解除合同的，应向采购人支付违约金（具体违约金以合同约定为准）；由于解除合同造成的经济损失超过违约金的，供应商还应给予采购人赔偿。 9. 供应商若超过自己履约能力接受该项任务，采购人有权无条件终止合同；给采购人造成经济损失的，供应商应作相应赔偿。 10. 如因供应商原因，致采购人遭受有关行政部门处罚，供应商应承担全部损失。 （二）解决争议 1. 向合同签订地的人民法院提起诉讼。 2. 其他要求 3. 供应商应及时完成采购人交办的临时性、突发性任务能力。
--	--	--	---

3.4. 其他要求

采购包 1:

★（一）价格执行方式 1. 本项目以折扣率报价。成交单价=定价基准价 x (1-成交下浮率)。定价基准价确定方式: 每月最后一工作日，由采购人与成交供应商共同在长宁县城城区内选取 2 个农贸市场(超市)，对当月配送品种中可询价的品类采集 3 家以上商家零售价格，取平均价作为次月定价基准价，双方签字确认并公示。无法采集零售价的品类，以采购人当月实际验收合格的同类采购均价为准。市场价格波动超过±5%时，任一方可申请重新核定。紧急采购品类按采购人确认的实际采购价结算。 2. 定价公示: 每月定价基准价及下月配送价格确认后 3 个工作日内，采购人在食堂公示栏(或单位公告栏)公示定价采集记录及折扣率执行情况，公示期不少于 5 个工作日，接受就餐职工监督。公示照片由采购人存档。

★（二）安全要求: 供应商要与采购人签订食品安全责任书。供应商承担因产品质量问题引起的食品安全事故等一切经济损失和相关法律责任。

（三）合同期满前 1 个月，双方应对库存、未结货款、在途订单进行清理核对；合同终止或解除后，供应商应按采购人要求完成已确认订单的配送，并配合新供应商完成交接，交接完成前不得擅自停止供货。

★（四）合同其他条款: 1. 供应商（投标人）成交（中标）价（单价、下浮、折扣等其他方式报价时核算的总价）即为完成本项目的一切费用，包括但不限于因项目实施可能产生的供配送费、安装费、辅料费、设备费、组织费用、交通费、人工费、服务费、知识产权费、代理服务费、税费等，采购人不再支付成交供应商除本项目成交金额外的任何费用。（须

单独提供承诺函，格式自拟并加盖供应商公章；未提供者视为无效投标。） 2.承诺和响应的提醒：关于供应商针对本项目提供的相关承诺以及响应，包括但不限于资格部分、符合性部分、评分以及采购文件其他部分要求的所有承诺及响应，供应商如承诺、响应均应对其承诺、响应的内容负责，采购人、采购代理机构及相关监管单位如有必要，将核实供应商承诺、响应的真实性，因虚假承诺、响应引起的所有责任和后果由供应商自行承担，与采购人、采购代理机构及相关评审人员无关。（须单独提供承诺函，格式自拟并加盖供应商公章；未提供者视为无效投标。）