

# 招标项目需求

## 一、技术要求（服务要求）

### 1、项目基本情况

1.1 配送范围包括但不限于肉类、冻品、禽类、蛋类、水产类、果蔬类、干货、坚果、调味品、食用油、大米类、面类、乳品、饮料等。

所有食材不得为转基因（或包含转基因原料）食材。

### 1.2 章贡区消防救援大队伙食配送地址

序号	开伙站点	配送地址
1	红旗大道消防救援站 (红旗+八一四+营角上+新训)	江西省赣州市章贡区红旗大道11号
2	七鲤古镇专职消防队 (水东+七鲤)	章贡区水东镇虔东大道188号（七鲤古镇旅游度假区内皇冠假日酒店旁）
3	沙河镇专职消防队	江西省赣州市章贡区沙河镇市场北路中段
4	金穗路专职消防队	江西省赣州市章贡区沙河镇金穗路2号
5	沙石镇专职消防队	赣州市章贡区沙石镇健康路中心市场旁
6	石城路专职消防队 (石城+梅关)	江西省赣州市章贡区南桥新村西四区龙舟文化广场
7	白鹭街专职消防队	赣州市章贡区水南街道白鹭街文苑家园1栋
8	客家大道专职消防队	赣州市章贡区客家大道173号
9	文武坝路消防救援站	江西省赣州市章贡区东江源大道71号

10	八境路专职消防队 (八境+阳明)	江西省赣州市章贡区上竹丝巷11号
11	文清路专职消防队 (文清+新赣南)	赣州市章贡区厚德路与钓鱼台交叉口南120米
12	文明大道专职消防队 (文明+章江北)	江西省赣州章贡区文明大道122号
13	水西标准消防救援站 (水西工业园+水西镇)	章贡区金艺路与金华路交叉口东北100米

## 2、总体要求

2.1、所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫证等质检凭据）。

2.2、投标产品必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

2.3、投标人必须负责运输、质量检测等工作，所产生的费用由投标人负责。

2.4、食材具体需求量以实际供应前一天通知的为准。提供生鲜食材等采取配送方式，配送时间须在当日上午6:00送至统一验收地点（红旗大道消防救援站），上午8:00前送至其余十二个配送地点，投标人对采购人提出的临时性服务菜品采购要求应按时、按质、按量将货品送到指定地点（要求2小时内送到），所有食材送货上门后，提供采购人指定后期食材处理服务（去鳞、去杂、切块等）。

2.5、投标人除不可抗力原因外，不得因其他任何理由延迟送货。投标人如出现供货质量不合格、站点菜品配送错误的，投标人须无条件更换并在2小时内送达，因投标人原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外）采购人有权自行采购，并由投标人承担由此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

2.6、投标人不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由投标人自行承担。

2.7、投标人应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守采购人各项规定。

2.8、采购人提前一天确定的配送清单，投标人配送当天不得变更供应商品，应严格按采购人要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应提前书面向采购人申请。

2.9、采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的物品，投标人必须无条件退换；投标人未能履行采购文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退换后将记录在案，并对投标人追究违约责任，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人有权视情况追究其相应责任或取消其供应资格。

2.10、产品配送要求：

2.10.1食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和配送车辆，数量不少于4辆，配送车辆应清洁卫生无污染，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内舱，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

2.10.2冷藏、冷冻食品必须用专用冷冻车或冷藏车运输，数量不少于2辆，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保

持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒温的环境中。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

2.10.3 中标人在服务期内应将为本项目配置的驾驶员信息交由采购人存档，包括人员的驾驶证，以及社保缴纳证明、健康证等相关信息。

2.10.4 中标人应安排相对固定的4名配送人员专门负责送货，配送人员须持有健康证，并在签订合同前交采购人备案，合同期内不得减少人员，中标人更换配送人员需经采购人书面同意；

2.10.5 中标人须安排2名专员负责各队站的报餐数据和实收数据核对，2名专员负责处理售后问题回复调度。

2.11、卸货要求

2.11.1 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

2.11.2 投标人要提供运送及卸货服务。

2.11.3、在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

2.12、抽查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，如产品中发现农药残留超标，腐败变质等。若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及投标人，将问题产品退货处理。

2.13、食品供应链要求：投标人食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与投标人要有合法的供应关系

。投标人应保存以下资料：①投标人与生产企业的销售合同；②生产企业和投标人的送货单、销售发票；③投标人与采购人的采购合同及送货单据、销售发票。服务期内配送的货物均可溯源。

2.14、投标人食品储藏仓库面积不小于50平方米。

2.15、食品留样：投标人应在本项目服务期内每日对肉类、禽类、蔬菜瓜果类等食材进行留样检测，并将检测结果登记造册。

2.16、中标人须购买符合本项目保障需求的食品安全责任险。

### 3、供应食材质量要求

#### 3.1、生鲜肉、卤制品肉

3.1.1生鲜肉供应产品质量要求：所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉来源于正规肉屠宰场，投标人每月提供产品的出厂（库）检验合格证明：《产品合格证》《卫生检疫报告》，或省市城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件（原件备查）供采购人查验，并注明保鲜期。新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。

3.1.2所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

3.1.3如投标人不能按时、保质、保量供货，由采购人自行采购，投标人并承担采购人由此造成的经济损失。

3.1.4新鲜肉类直接称重验收。

3.1.5需为现宰肉，严禁注水。外表湿润，不粘手，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色；纤维清晰，有坚韧性，无异味、腐烂霉烂变质，无毛发。

3.1.6 抽查发现资质证照不全问题的处理：整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

3.1.7 卤制品肉：非隔夜产品，全面烧熟，味道鲜香，无异味；

### **3.2、冻品**

3.2.1 冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次货物的验收重量。

3.2.2 冷冻禽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90%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于80%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。配送时所有冷冻食品要求清晰地列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

3.2.3 冷冻肉、禽类。要求冻实而坚硬，干净、无异味，无化冻现象，色泽均匀，不粘手。

3.2.4 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。

3.2.5 配送时所有冷冻食品要求清晰地列出产品品牌、规格、类型、包装净重等相关参数。

### **3.3、禽类、卤制品禽**

3.3.1 需为现宰禽，严禁注水。外表湿润，不粘手，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色；纤维清晰，有坚韧性，无异味、腐烂霉烂变质，无毛发。

3.3.2 家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏，不得再另外收取其他加工费。

3.3.3卤制品禽：非隔夜产品，全面烧熟，味道鲜香，无异味；烧鹅烧鸭等表面呈赤褐色，腹肉干水。

### 3.4、蛋类

3.4.1鲜蛋。保证为5日内产品，蛋壳清洁完整，无破损、裂纹、霉斑；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

3.4.2皮蛋。外表包料完整、无霉斑，蛋壳完整无损；打开后整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，无辛辣气。

3.4.3咸蛋。蛋壳完整无损，无裂纹、霉斑；生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色；煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂。

### 3.5、水产类

3.5.1所供产品必须为鲜活水产品，感官指标要达到眼球饱满，角膜透明清亮；鳃部色泽鲜红、鳃丝清晰，黏液透明，无异味；肉质坚实，有弹性，指压不留陷窝，与骨结合紧密；体表有透明的黏液，鳞片鲜明有光泽，贴附鱼体牢固，不易脱落；鱼腹部完整不膨胀，肛门紧缩或稍有凸出；有正常鱼腥味，而无臭味。

3.5.2虾类应配齐增氧设备，确保成活率，所供虾身青灰透亮有光泽，体表紧实不发黑不发白不黏手，眼球饱满清亮，触碰反应灵敏、弹跳有力，肉质紧实有弹性，无氨味，不瘫软、不沉底不动，虾头与虾身连接紧密，不松动、不掉头，壳完整。

3.5.3净菜须保证处理干净，鱼类（如草鱼、鲈鱼、鳙鱼等）需杀净、去鳞，不得再另外收取其他加工费。

### 3.6、果蔬类

3.6.1 果蔬菜类，须为当天市鲜货，交付前须经过前期处理，使用率达到95%以上。

3.6.1.1 叶菜类（如：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等）。具有本品种固有的颜色，茎基部削平，无萎蔫、无枯塌、无黄叶或枯死叶、无虫害、霉烂。

3.6.1.2 茄果类（如：番茄、茄子、甜椒、辣椒等）。果实整洁，花蒂不明显，无裂果及空洞、无裂蒂及果皮变硬等现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械损伤。

3.6.1.3 瓜果类（如：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等）。形状、色泽一致，瓜条均匀，不带泥土，无疤痕、无断裂、无腐烂、畸形、异味、无明显机械伤。

3.6.1.4 根菜类（如：萝卜、胡萝卜等）。皮细光滑，大小均匀，不带泥沙，不带茎叶和须根，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味。

3.6.1.5 薯芋类（如：马铃薯、芋、姜等）。色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无发芽现象，皮不变绿，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，无病虫害斑。

3.6.1.6 葱蒜类（如：葱、蒜、韭菜、洋葱等）。允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

3.6.1.7 豆类（如：扁豆、豌豆、毛豆等）。形态完整，无发芽现象，不带泥土杂质，无腐烂、畸形、异味。豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满、均匀。

3.6.1.8 水生菜类（如：藕、茭白、马蹄、菱等）。肉质嫩，不带泥土杂质，不干瘪，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。茭白不黑心。

3.6.1.9 食用菌类（如：蘑菇、香菇、木耳等）。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），无杂质，无腐烂、异味，无畸形菇。

3.6.1.10 芽苗类（如：绿豆芽、黄豆芽等）。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

3.6.1.11 水果类（如：橘、梨、苹果、香蕉等）。大小匀称，色泽新鲜，水润饱满，果品表面清洁新鲜，无异味、腐烂，无病虫害和机械损伤。

3.6.2 投标人每天按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

### 3.6.3 蔬菜质量要求

3.6.3.1 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

3.6.3.2 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

### 3.6.4、蔬菜配送要求

3.6.4.1 蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）；

3.6.4.2 配菜品种按采购人计划和要求的品种供应；

3.6.4.3 主菜品种由供求双方根据季节安排；

3.6.5蔬菜包装要求：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

3.6.6蔬菜卫生质量要求符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021），配送时须提供农药残留的检测报告。

### 3.7、干货、坚果、调味品

3.7.1外包装应有产品名称、包装日期/批号、保质期、净含量/规格、贮存条件、产品执行标准、生产商、生产地址、联系电话等产品信息。

3.7.2包装应完整、未开封，无任何表面附着物或衍生物，无破损、挤压、破碎，无异味、水渍等。

3.7.3干货、坚果及各类调味品质量基本标准要求符合国家相关行业标准。干货类干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。

3.7.4坚果：根据《坚果与籽类食品质量通则》（GB/T22165-2022）规定，坚果类是指具有坚硬外壳的木本类植物种子的可食用部分，主要包括核桃、板栗、杏核、扁核桃（巴旦木）、山核桃（含碧根果）、开心果、香榧、夏威夷果、松子、榛子、椰子干等。坚果类食品应具有该品种应有的色泽、颗粒形态且正常视力无可见外来异物；气味纯正，不应有酸败等异味；

3.7.5各类调味品：如酱油、酒、醋、味精、盐、花椒、胡椒、桂皮、丁香、胡椒粉、五香粉、味精、鸡精、料酒、陈皮等，调味品保证质量，保证提供优质品牌产品。

3.7.6采购人可根据实际情况对需要的干货、坚果及各类调味品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货、坚果及各类调味品采购人有权拒绝接收。

### **3.8、食用油、大米类、面类**

3.8.1食用油、大米类、面类产品配送要求符合相关国家标准和行业标准。

3.8.2配送时须提供非转基因食用油产品证明。

3.8.3配送时须提供生产厂家对经销商的授权书。

3.8.4产品符合国家要求及合格证。

3.8.5包装与标志要求：

3.8.5.1 包装：包装应完整、未开封，无任何表面附着物或衍生物，产品无发霉、无变质、无变味、无异味、无霉变、不掺杂、不掺假无污染。

3.8.5.2 标志：产品包装应该有产品名称、厂名、地址或出产地等，应有产品质量合格证明。

3.8.6具有固有色泽和香味，无霉变、无砂石等杂物、无虫蛀、结块挂丝，未受潮，不得有变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常。

3.8.7大米的碎米总量 $\leq$ 17%、小碎米总量 $\leq$ 2%、不完善粒 $\leq$ 3.5%。

3.8.8配送当日的剩余保质期不得低于总体保质期的三分之二。

### **3.9、乳品、饮料**

3.9.1牛奶质量要求：为品牌盒装或瓶装，剩余保质期离最后期限至少三个月。鲜奶为乳白色，无异味，不应出现异常颗粒或沉淀。不允许提供假冒伪劣产品。

3.9.2饮料质量要求：

3.9.2.1 饮料的外观应清澈透明，不得有浑浊、浑浊、沉淀、悬浮物和异色。

3.9.2.2 饮料的气味应具有自然的风味，无异味，无烧焦、腐败等其他异味。

3.9.2.3 饮料的味道应有甜味或酸甜味，且口感舒适。瓶装饮料的气压应符合安全要求，含气饮料应有适量的气体。

3.9.2.4 饮料中总菌落数、大肠菌群数、致病菌、霉菌、酵母等微生物数量应符合国家卫生标准，不得危害人体健康。

3.9.2.5 饮料中各种化学物质的含量应符合国家卫生标准。如：重金属、农药残留、防腐剂、色素、味精等。

3.9.2.6 饮料应符合国家及地方有关卫生、食品安全、环保等方面的法律法规。不得添加含违禁物质的原料，不得伪造、篡改生产日期、生产许可证等相关信息。

#### 4、安全卫生要求

- (1) 《中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例》；
- (2) 《中华人民共和国动物防疫法》；
- (3) 《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》GB 2733-2015；
- (4) 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021；
- (5) 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022；
- (6) 其他可能适用于本次采购内容的相关法律法规或质量标准。

注：如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。

## 5、服务质量评价

5.1、合同签订后，采购人对中标人每月开展一次服务考核，如服务考核分值小于或等于90分时，按1000元/次从货款中扣除。

5.2、具体考评细则如下表：

序号	考核名称	分值	考核内容
1	交货期	20分	每延误1批次扣2分，如因延误造成食堂供餐出现重大延误（30分钟以上），一次扣10分。
2	产品质量	20分	每出现一次质量不合格的扣5分，同时需及时提供同数量合格的货物。
3	服务质量	20分	根据中标人服务配合度进行打分，即配合采购能力、临时性特殊需求配合、配送质量等进行满意度打分，每出现一次不满足扣2分。
4	产品价格	20分	如发生供货价格高于采购人、中标人双方确定的供货价（基准价）的情况，每次扣5分。如因市场波动原因，对已报价食材不按中标折扣率进行结算的，每次扣5分。
5	站点配送	20分	每出现一次站点菜品配送错误的情况扣2分，同时需及时将菜品配送至正确的站点。

注：以上“技术要求”为实质性要求，必须完全满足，否则投标无效。

## 二、商务要求

序号	条款名称	条款内容
1	服务地点	采购人指定地点（共13个站点）
2	服务期限	一年(自合同约定履约之日起计算)，服务期届满，则合同自然终止。
3	报价方式	<p>3.1以整体折扣率报价（只允许报一个折扣率）。投标报价应包括运输、货款、装卸、配送、税费、税金、采购代理服务费等各项直接、间接费用。投标报价为一次性不得更改的最终报价，只允许一个报价，任何有选择的报价都将被拒绝。</p> <p>3.2主副食品的基准价：以赣州市发展和改革委员会官网（<a href="https://dpc.ganzhou.gov.cn/">https://dpc.ganzhou.gov.cn/</a>）中最新公布的主副食品价格为参考，供货价在赣州市发展和改革委员会官网公布的主副食品价格1.2倍以内时，以供货价乘以中标折扣率方式结算，供货价超过发改委基准价的同时不得超过双方市场调查3家主要超市、菜场等确认的平均价。如赣州市发展和改革委员会官网中未有食材货物品类，以双方市场调查3家主要超市、菜场等确认平均价后，再乘以中标折扣率方式结算。</p> <p>3.3每月月初经采购人、中标人双方确定供货价（基准价）后，供货价不允许修改，若有特殊情况，双方协商。</p> <p>3.4计价方式：以基准价×中标折扣率×实际采购数量方式结算当月配送总价，服务期内实际结算金额不超过合同总金额。</p>
4	付款方式	<p>4.1中标人必须出具相关凭据（包括：送货验收单、折扣明细表对账单、发票抬头与中标人名称一致的增值税发票）方可向采购人申请付款；</p> <p>4.2结算周期为每月1日至当月底止，按月度结算，中标人应将符合采购人要求的正式发票交至采购人，采购人收到发票后30日内支付货款（节假日顺延，采购人不承</p>

		担任何款项逾期责任)，如遇特殊情况，双方可协商决定付款时间。
5	履约保证金	<p>5.1履约保证金金额：合同金额的5%作为履约保证金，履约保证金在服务期满且中标人无任何违约后一次性无息退还（如有扣罚，扣除相应金额后一次性无息退还）【履约保证金接受保函形式提交】。</p> <p>5.2履约保证金提交方式和时间：</p> <p>(1) 公对公转账方式：在合同签订前中标人将履约保证金提交至采购人指定账号；</p> <p>(2) 银行保函方式：在合同签订前提交至采购人。【保函有效期需覆盖服务期】注：1. 保函类型为银行保函；2. 保函需载明以下内容：①见索即付；②收到采购人法定代表人或授权委托代理人签字确认并加盖公章的书面索赔通知后即应不争辩、不挑剔、不可撤销地向采购人支付索赔款，直至最高担保金额；③担保金额为合同金额的5%；④如中标人提供的保函未载明前述内容的，采购人可以拒收该保函，并要求中标人以银行转账的方式提交履约保证金。保函有效期需至服务期限结束，服务期限结束后保函自动作废。</p>
6	验收要求	<p>6.1采购人每天进行货物验收。货物到达配送点后，中标人负责配送点的货物配送责任人应第一时间通知验收小组进行验收。</p> <p>6.2采购人自行组织验收，验收员对配货单进行现场查验，认真核对中标人所配送货物是否与配货单上的品种一致。</p> <p>6.3由验收员在有监控的区域内进行验收,接收及验收商品做到“三看”：一看质量合格证件；二看出厂时间和保质期；三看质量和数量是否与约定相符。“三看”查验合格后接收货物，并当即在交接单上签字。经双方经办人员清点核对并按合同货物标准要求验收无误后，由采购人出具验收合格单并经双方签字确认。</p> <p>6.4按供应合同约定的规格/产地、数量、包装、保质期、</p>

		<p>技术参数等要求，对所有配送的货物认真查验。其中食品剩余保质期不得少于原有保质期的二分之一，外包装不得有破损、鼓包现象，或腐烂，霉变等。商品到位后由中标人及采购人共同进行质量验收，商品应清洁并符合企业相关验收标准。</p> <p>6.5 中标人必须按时按量按质将货物送到采购人指定地点，并由采购人当面核实重量，并按照招标文件中列明的标准进行验收。“技术要求”是采购人采购商品的最低标准，也是采购人对中标人所配送商品的最低验收标准，若国家、行业有更高标准以实际为准。</p> <p>6.6 退换机制：对不符合要求的，采购人有权提出拒收、退货、更换或补足。未经验收的货物，采购人一律不予支付货款。</p>
7	其他要求	<p>7.1 中标人应服从采购人的监督，遵守采购人的车辆（人员）出入管理等规章制度。</p> <p>7.2 中标人每月不少于一次归档保留基准价清单。</p>
8	违约责任	<p>8.1 采购人、中标人双方协商一致，可以解除本合同。</p> <p>8.2 中标人有下列情形之一，采购人可以立即解除本合同且无需支付违约金，如中标人的行为对采购人造成损害的，采购人可依法追究中标人的法律责任：</p> <p>(1) 服务期限内，中标人送货时出现有意断货、以次充好等现象，给采购人的正常工作造成影响，若调查属实，采购人有权解除合同。</p> <p>(2) 中标人配送的货物应符合质量要求，如发生质量纠纷，由采购人对货物质量进行检测，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由中标人承担。因中标人原因，造成公共性食品安全问题的，中标人应负全部责任，并承担由此造成的经济损失。</p> <p>(3) 中标人应确保采购人正常的需求量，服务期限内中标人累计发生三次不能按时送货的，采购人有权解除合同。</p> <p>(4) 中标人人员、车辆应遵守采购人有关外来人员车辆</p>

	<p>进出的各项规章制度，听从执勤人员指挥，不得有妨碍采购人监管秩序的行为。严禁带入各类违禁品，一经查实，立即解除合同。</p> <p>(5) 未经采购人同意，中标人不得将采购人所提供的文件、资料等随意传播给其他单位或个人。</p> <p>(6) 未经采购人许可，中标人不得擅自将配送货物全部或部分转移、转让给第三方，否则采购人有权单方面解除合同且不承担任何责任，因此给采购人造成的损失，由中标人负责赔偿。</p> <p>(7) 中标人在收到采购人配送通知后，应按时保质保量将货物送达采购人指定地址。中标人不得无故改变交货时间、数量、品种等，应确保采购人的配送需求。采购人对送达货物进行现场验收核对，无误后签字确认。采购人在收货时，只对货物品种、数量、规格和肉眼感官能够分辨的外观质量负责，中标人对货物内在质量应承担连续的追踪责任。</p> <p>(8) 发生不可抗力的突发情况，致使本合同的履行成为不必要或不可能的，双方经协商可以解除合同。</p> <p>(9) 法律法规及司法解释等规定的其它采购人可以单方解除合同情形。</p>
--	--

注：以上“商务要求”为实质性条款须完全响应，否则投标无效。