

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）: 1,940,000.00

采购包最高限价（元）: 1,940,000.00

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	其他农副食品，动、植物油制品	市农业农村局直属单位职工食堂食材采购	1.00（批）	1,940,000.00	农、林、牧、渔业	是	否	否	否	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	市农业农村局直属单位职工食堂食材采购	批	%	100.00	下浮率	投标人的报价为：集中配送各类食材报价（下浮率），投标人根据自身情况及对市场行情的估算，投标人应遵循诚信报价，所报价格应符合市场规律，确保食材质量。投标人报出下浮率，此下浮率做为

						成交的结算依据，如投标人的下浮率为负数、有超过百分之百、有多个下浮率的，投标文件均按无效投标文件处理。
--	--	--	--	--	--	---

★注：投标人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
1	其他农副食品，动、植物油制品	市农业农村局直属单位职工食堂食材采购	大米

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，投标人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，投标人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，否则作无效投标处理。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，投标人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，投标人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：市农业农村局直属单位职工食堂食材采购

序号	符号 号 标 识	技术要求 名称	技术参数与性能指标			
1	★	采购 标 的 清 单 和 所 属 行 业	序号	类别	标的名称	采购标 的对应 的中小 企业划 分标准 所属行 业
			1	生鲜 畜肉 类	牛肉、猪肉	农、林、 牧、渔业
			2	生鲜 禽肉 类	鲜杀鸡/仔公 鸡、鲜杀鸡/ 乌鸡、鲜杀鸡/ 蛋鸡、鲜杀鸡/ 土鸡、鲜杀仔 鸭、鲜杀肉鸭、 鲜杀兔	农、林、 牧、渔业
			3	水产 类	水产品	农、林、 牧、渔业
			4	蔬菜	蔬菜	农、林、 牧、渔业
			5	水果 类	水果	农、林、 牧、渔业
			6	禽蛋	禽蛋	农、林、 牧、渔业
			7	大米、 面粉 类	大米（核心产 品）、面粉	工业
			8	食用 油	食用油	工业
			9	干杂 调味	鸡精、酱油、 醋、豆豉、豆	工业

			类（不含食用盐）	瓣、一级白糖、海椒面、纯芝麻香油、藤椒油、生抽酱油				
		10	乳制品	乳制品	工业			
		<p>注：</p> <p>1、本次采购项目采购内容包含但不限于上述内容，除上述产品清单外，采购人可以根据实际需要另行要求配送其他产品（食材）。</p> <p>2、投标人填写中小企业声明函时，中小企业声明函中的采购标的及采购标的的制造商（厂家）对应的中小企业划分标准所属行业以此表为准，采购标的应按照表内标的名称的产品名称填写，请勿漏项。</p>						
2	配送食材要求	<p>（一）肉类</p> <p>投标人应按照采购人需求等级进行配送，包括当天屠宰的冷鲜肉（含畜肉类、禽肉类等），鱼、海带等水产类，冻鸡腿、冻掌中宝等冷冻肉类。（特殊情况下须取得采购人认可后方可用冻肉替代）。</p>						
		序号	种类	质量及安全标准	感官质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准
		1	生鲜	配送肉类应符合GB/T9959.1-2019《鲜、冻猪肉及肉猪副产品第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》、GB/T16869—2005《鲜、冻禽产品》、GB/T17238—2022《鲜、冻分割牛肉》、GB/T9961—2008	须提供冷鲜肉（‘冷鲜肉’，也称为‘排酸肉’，‘冷却肉’，是指在良好操作规范和良好卫生条件下，为活畜禽屠宰后检验合格，经冷却工艺处理，使肉中心温度降至0	按采购要求提供，须为24小时内屠宰	分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有	猪肉类配送时应提供猪肉生产厂家的《生猪定点屠宰证》复印件、《动物防疫条件合格证》复印件及当日《动物检疫合格证明》加盖投标人公章。其他生鲜畜肉（牛

					<p>《鲜、冻胴体羊肉》、 GB/T39918-2021 《羊胴体及鲜肉分割》、 GB/T40468 — 2021 《羊副产品》、 GB/T17239-2022 《鲜、冻兔肉及副产品》 GB/T40945-2021 《畜禽肉质量分级规程》、 GB/T29392-2022 《畜禽肉质量分级牛肉》、 GB/T19676-2022 《畜禽肉质量分级鸡肉》 GB18394-2020 《畜禽肉水分限量》。如遇国家最新标准出台按照新标准要求。</p>	<p>℃~4℃，并在贮运过程中始终保持 在0℃~4℃范围内的 生鲜肉。) 冷鲜肉至 少无异味、色泽正常、 无寄生虫，应无槽头 肉和血刀肉；甲状 腺、肾上腺、病变淋 巴摘除干净；无残留 毛绒，不准带长短毛； 不带浮毛、凝血块、 胆污、粪污及其他污 染物；肌肉应有光泽， 不粘手，有弹性，指 压后凹陷立即恢复原 状，并具有鲜肉的正常 气味，精排类无龙骨。 猪肉应符合成都市生 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</p>	<p>标准冷库及低温车 间，体积应能满足本 项目实施需要。</p>	<p>肉、羊肉等)类供应 时应提供当日《动物 检疫合格证明》。生 鲜禽肉类供应时应 提供当日的《动物检 疫合格证明》，外地 生鲜禽肉应有其所 在地农业部门的检 疫合格证明或检疫 验讫标识</p>
--	--	--	--	--	---	--	---	---

						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。		
			2	生 鲜 禽 肉 类	生鲜畜禽肉类 产品须符合 GB 2707-2016《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》、 GB31650.1-20 22《食品安全 国家标准 食 品中41种兽药 最大残留限 量》、GB 2762-2022《食 品安全国家标 准 食品中污 染物限量》、 GB2763-2021 《食品安全国 家标准 食品 中农药最大残 留限量》、GB 18394-2020 《畜禽肉水分 限量》等相关 国家标准的规定 要求。	生鲜禽肉按 鲜活至少采 购人要求 无异味、色 泽正常,无 病,无内 脏,无异 物、无寄 生虫,无残 留毛绒,不 准带长短 毛;不带 浮毛、禽 肉,凝 血块、胆 污、粪污 及其他污 染物;肌肉 应有光 泽,不 粘手,有 弹性,指 压后内 凹陷立 即恢复 原状,宰 杀符合 规格 的要求, 达到活 禽标准。 生鲜禽 肉类应 符合 食品安 全溯源 管理要 求。		
			3	水 产	须符合 GB31650-2019	鲜鱼感官 质量标准	按采	食材应按 品类分筐、

				类	<p>《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》、GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中41种兽药最大残留限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》的规定要求。须符合GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、GB10136-2015《食品安全国家标准动物性水产制品》及GB18406.4-2001《农产品安全质量无公害水产品安全要求》或最新标准的规定要求。</p>	<p>要求：(1)眼球饱满人要求透明清亮有弹性；提供，(2)鳃丝清晰呈鲜红色，粘液为透明，具有24小时淡水鱼的小土腥味，无异臭味；(3)体表屠宰有透明的粘液，鳞片有光泽且鲜与鱼体贴活水产品。产品。(4)肌肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失，无异味；(5)腹部正常，不膨胀，肛孔白色、紧缩。供应商配送水产品时应按照GB/T34767-2017《水产品销售与配送良好操作规范》规定执行。活鱼产品主要配送品种应按照SC/T</p>	<p>分色区冷链分配送，每一品类固定颜色配送。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。符合GB/T36192-2018活水产品运输技术规范</p>	
--	--	--	--	---	--	---	--	--

						3108-2011 《鲜活青 鱼、草鱼、 鲢、鳙、鲤 鱼》的规定 要求执行。 鲜活鱼产 品规格基 本大小均 匀,单条活 鱼规格须 达到采购 人需求的 重量要求, 且按照采 购人的要 求,进行当 日剖腹处 理加工、清 洗干净后 再予以冷 链（或冷 藏）配送。			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

（二）蔬菜水果类

所配送的食材农药残留须符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》由蔬菜水果引发的食物中毒等安全事故，由中标人负全责。

序号	种类	质量及安全标准	感官标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准
1	蔬菜	须符合 GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB18406.1-2001《农产品安全质量 无公害蔬菜	蔬菜包括但不限于豆芽、豆制品、土豆、萝卜、	食材应进行初步处理，至少去除泥土、老根、枯叶，保证加工后的食材洁净、卫	分品分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有	使用专用车辆配送，特殊食材使用冷链车配送；车辆长度、高度、体积应符合各保障点位验收货位置的设置标准。车辆内部应保证干

						<p>安全要求》、GB 43284-2023《限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品》的规定要求。</p>	<p>白菜、花菜、佛手瓜、冬瓜、茄子、豇豆、青豆等叶菜类、茎菜类、根菜类、瓜果类、花菜等产品。蔬菜无黄叶、枯叶、无虫、无杂质，当采摘，当日供应，蔬菜须保证。</p>	<p>生。对于需要清洗的食材，应按食品安全法有关规定进行清洗。</p>	<p>标准冷藏库及低温车，应能满足本项实施需要。</p>	<p>净、整洁、卫生，严格按照生活中心食品收货标准分包、分类、有序存放。食材应按品类分筐、分区配送，每一品类固定颜色配送。符合GB/T 33129-2016新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程。</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------	------------------------------	---	--

							干净、泥土、放整齐、无破损、大小统一、不得过熟或欠熟，禁配药性和肥未脱，并按相关规定每半年送一次，具体检材采购由采购人提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				的报告，且能够溯源。			
2	水果类	须符合GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB18406.2-2001《农产品安全质量无公害水果安全要求》、GB43284-2023《限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品》的规定要求。	感官要求：1、新鲜度要 求： 水量充足无壳皱皮，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	果品外观良好，规格大小整齐一致，色泽正常，果肉坚实，成熟度适宜、表皮无损、无病斑、烂斑、虫害，无裂口，无折断，无压痕，无异味，不失水、不发软萎缩。	分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有标准冷藏库及车、间，体积能满足本项目实施需要。	食材应按品类分筐、分区配送，每一品类固定颜色配送。符合GB/T33129-2016新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程。	

							伤， 压伤， 碰伤， 切口， 裂伤。 3、病 虫害： 无不良 病虫害， 果实表 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				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等国家最新标准要求。菜籽油须符合 GB/T1536—2021《菜籽油》、GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》等国家标准规定要求；其他粮油类产品须符合国家或行业标准规定要求，保证产品的质量和安全。如遇国家最新标准出台按照新标准要求。</p>	<p>点、无腐烂变质，无异味，无异物，无虫害、无杂质。须保证配送种类、需求等级、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，可溯源、新鲜、清洁卫生，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。具有相关产品检验报告，有在保质期内 SC 标记；</p> <p>2、等级要求：分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为 1、2、3、4、5 或大（L）、中（M）、小（S）的，</p>	<p>国家标准食品营养强化剂使用标准》。；菜籽油应符合当年二级压榨并定型包装，每批次产品具有检测报告。</p>	<p>《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》GB 4806.7—2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》规定要求。食品原料的包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期、质量等级、生产者等标识内容应与其内装物一致。包装物应清洁卫生。</p>	<p>方检测机构出具的安全检验检测报告，确保产品质量安全（提供承诺函）。大米需符合当年二级及以上籼米，面粉须符合（标准粉）及以上等级，食用油应符合当年二级及以上压榨并定型定量包装。配送须有储藏仓库，体积应能满足本项目实施需要。鲜面类产品（切面、饺子等）</p>
--	--	--	--	--	--	---	---	--	--

						应选择 1、2 或大 (L)、中 (M)等级。			应根据采购人要求配送当天生产的，无须二次处理可以直接进行熟加工。	
				2	干杂调味品类	应符合 GB2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》等国家标准规定要求。如遇国家最新标准出台按照新标准要求执行。		按采购人要求提供干杂及调味品，干杂及调味品原则上应为预包装食品。	包装要求：预包装食品；配有仓库，体积应能满足本项目实施需要。包装物应清洁卫生。	产品符合国家安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、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。须保证配送种类、规格，质量完全符合采购人要求，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。具有相关产品检验报告，有在保质期内SC标记。符合国家现行或最新标准要求。
3	乳	乳制品产品质量安全须符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》或最新标准的规定要求；酸奶须符合GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》或国家最新标准的规定要求；乳粉须符合GB 19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》或国家最新标	色泽：呈均匀一致的乳白色，或微黄色。气味：具有牛乳固有的滋味和气味，无异味。组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。无近视视力可见异物。	关于乳制品的相关标准或国家最新标准要求，口感好。色泽：呈均匀一致的乳白色，或微黄色。气味：具有牛乳固有的滋味和气味，无异味。组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。	包装要求：预包装；配有仓库，体积应能满足本项目实施需要。食品原料的包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期、质量等级、生产经营者的标识内容应与其内装物一致。包装物应清洁卫生。	产品符合国家质量安全检验标准、包装完好无损、无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。须保证配送种	

								准的规定要求。				类、规格，质量完全符合采购人要求，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。	
								4 禽蛋	应符合 GB/T39438-2020《包装鸡蛋》、GB2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》等国家最新标准要求。如遇国家最新标准出台按照新标准要求执行。	生产日期在一周内，感官指标：鲜鸡蛋每枚净重≥50g；蛋壳清洁、不破裂、蛋形正常；气室完整，深度不超过 7mm，无气泡，蛋白浓厚；蛋黄居中，轮廓明显，胚胎未发育，蛋黄系数 0.39-0.36；不允许供应“假蛋”“毒蛋”、“毛蛋”、“臭蛋”，无破损、无污染、无裂	饲养食材安全可靠，蛋鸡饲养过程品质可控，蛋鸡接种药物可靠，符合国家标。蛋鸡非疫区，鸡蛋出厂应消毒、喷码，可溯源。	配有冷藏库及低温车间，体积应能满足本项目实施需要。包装物应清洁卫生。	鸡蛋采用激光打码，可溯源、外包装采用特制木箱、纸箱、塑料箱等。内包装采用蛋托或纸格，将蛋的大头向上装入蛋托或纸格内，不得空格漏装，每批次产品必须

						纹、无异味。无变质的鸡蛋。			标明生产企业、生产日期、保质期。在配送期间，如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。并提供杀灭致敏微生物证明材料，按时送达。	
				5	面粉	达到标准粉及以上等级标准。产品标准须符合GB/T1355-2021《小麦粉》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品	每批次供货时均需提供面粉生产厂家出具的《出厂检验合格证》。每批面粉送达采购人食堂时间至产品保质期到期截止时间应大于保质期二分之一的时间。	小麦粉质量标准：精制粉、标准粉。面粉色泽呈白色或微黄色，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团。无异味。用手摸取时，手心有较大的凉爽感，握紧时成团。味道淡而微甜。加工精度按实物标准样品对照检验粉麸色泽，水分≤14.0%，	包装应符合GB/T24905-2010《粮食包装小麦粉袋》的要求。	产品符合国家标准质量安全检验标准、包装完好无损、无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。须保证配送种类、规

					<p>中农药最大残留限量》、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。</p>	<p>灰分\leq0.70%，粗粒度全通过CB36号筛，留存CB42号筛的不超过10.0%，面筋质(以湿度计)\geq26.0%，脂肪酸值(以湿基计)\leq80%，磁性金属场(g/Kg)\leq0.003g/Kg，含砂量\leq0.02，色泽、气味、口味正常。</p> <p>(2) 糯米粉质量标准： 峰值黏度：1级\geq600BU，2级\geq400BU，3级\geq200BU，4级$<$200BU； 糊化温度：1级\leq65℃，2级\leq65℃，3级\leq66℃，4级$>$66℃； 灰分：1、2级\leq0.4%，3、4级\leq0.6%； 细度：1、2级\geq99%，3、4级\geq95%； 白度：1、2级\geq88%，3、4级\geq86%； 斑点/(个/cm²): 1、2级\leq4%，3、4级\leq6%；</p>	<p>格，质量完全符合采购人要求，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。</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

						<p>直链淀粉含量$\leq 4\%$; 含砂量$\leq 0.02\%$; 磁性金属物含量$\leq 0.003(g/kg)$。</p> <p>(3) 玉米粉质量标准: 粒度: 细面不超过 $75\mu m$; 含水率: 不超过 14%; 水解发米率: 不低于 90%; 破解率: $< 4.5\%$; 表观粒度: $3mm-8mm$; 甜度: 不超过 $11-12\%$。</p> <p>(4) 澄面粉质量标准: 有生产许可证编号, 标签上的内容齐全, 如商品名称、配料表、质量等级、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期等。</p> <p>色泽鲜而白, 杂质少, 无异味; 用手搓捏袋中澄面粉, 能听到比较大的“咔咔”声, 不能含有滑石粉、小麦面粉或玉米面</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>粉；</p> <p>用手抓半把澄面粉，用手紧握，松手能散，用拇指和食指捏一点澄粉粉末，反复搓捻感受光滑细腻；</p> <p>取少量澄粉送入口中无异味，细嚼不牙碜。</p> <p>（5）燕麦粉质量标准：</p> <p>酸碱度：PH应在 4.5-7.5 之间；</p> <p>水不溶物：< 1.5%；</p> <p>灰分：< 1.5%；</p> <p>外观质量：外观要求光洁、圆整、质感细腻；</p> <p>水分：<15%；</p> <p>原料：应为高品质的燕麦，无杂质、病虫害或腐烂的痕迹；</p> <p>无有害成分：粉末中不得含有有害物质，如汞、砷、石棉等；</p> <p>必须符合国家《食品安全国家标准》的规定。</p>	
6	采	产品符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测报告合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，人有该物品独有的气味、无异味。须保证配送种类、规格，质量					

			所需其他副食	完全符合采购人要求，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。具有相关产品检验报告，有在保质期内 SC 标记，须符合国家相关标准或最新标准。
3	其他要求			<p>★（一）配送食材安全要求</p> <p>1、投标人所配送的食材必须符合国家食品安全相关的法律、法规和标准的要求。保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。（提供承诺函加盖投标人公章，否则作无效投标处理。）</p> <p>2、投标人必须承诺若发生因食材引发的食品安全事故，由投标人承担全部责任。（提供承诺函加盖投标人公章，否则作无效投标处理。）</p> <p>（二）配送食材管理要求</p> <p>1、所有食材均应做好原辅料出入库登记管理、成品出入库登记管理。</p> <p>2、所有食材均须留样，留样地点、时限以国家标准及采购人要求为准。非预包装食材、生鲜食材至少留样保存 48 小时，留样品不低于 125 克，留样温度-1℃-4℃。其余预包装类食材至少留样保存一周。</p> <p>3、所有配送食材在配送前，必须自行查验。预包装食品必须粘贴印有投标人详细信息的封条。</p> <p>4、投标人所有的生产、加工、储存、配送人员、驾驶员等所有与本项目相关的人员应持有效期内的《健康证明》上岗。</p> <p>（三）环境场所要求</p> <p>1、投标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及四川省、成都市及采购人（若有）有关餐饮、食品的卫生制度。</p> <p>2、投标人应具备实施本项目所必需的冷冻冷藏库及食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的固定食材仓储库房，承诺能按时、按需运送货物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。</p> <p>（四）食材配送要求</p> <p>1、所有需配送产品必须符合产品加工运输的国家标准，并实行专车专人定点配送，按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。投标人须提供专职联系人员联系方式，负责联系（提供联系方式）并确认食材种类、数量、配送时间及配送要求，信息交换方式由双方自行商定。（提供联系人员的花名册）</p> <p>2、投标人必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的分包、转包。</p> <p>3、配送车辆：为保证配送时效，投标人应保证用于本项目的配送车辆至少含 1 辆冷链车（0℃~6℃）和 1 辆厢式配送车。驾驶员应与配送车辆相对应，一辆车配备一名驾驶员。</p> <p>4、★配送食材的周转箱应分品分色分筐且符合相关卫生要求，配送工具做到每日清洁、消毒，避免二次污染。投标人应承诺成交</p>

		<p>后做好消杀台账，采购人将不定时抽查。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。投标人必须无条件保存在配送车辆出库（出发）到用户接收产品为止的行车记录，采购人将不定期进行抽查。为保证配送时效，配送车辆须为投标文件中备案的车辆，如投标人确需更换，应以书面形式征求采购人同意。（提供食材分品周转箱照片 1 张及承诺函加盖投标人公章，否则作无效投标处理。）</p> <p>★5、投标人在合同期内应切实做到保质保量准时送货。凡所供食材的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由中标人承担因此造成的直接经济损失。采购人对食材有精加工要求时，投标人须满足采购人的要求。（提供承诺函加盖投标人公章，否则作无效投标处理。）</p> <p>★6、人员要求：</p> <p>（1）每辆配送车辆至少保证有 1 位配送人员、1 位驾驶员；采用双人双锁管理。</p> <p>（2）为本项目提供的人员均无犯罪、吸毒史。（提供承诺函加盖投标人公章，否则作无效投标处理。）</p> <p>（3）提供为本项目提供的人员的有效身份证复印件以及健康合格证明。（提供复印件加盖投标人公章）</p> <p>7、运输要求：投标人应做好运输过程中的食品安全保障工作。运输中要防止雨淋日晒及交叉污染，确保配送的粮油无破损、变质，确保运输安全。若采购人发现配送的粮油存在包装破损或变质，将及时通知投标人进行处理并做好记录，投标人需无偿更换相同品种相同数量的原材料。</p> <p>★（五）应急配送要求（提供承诺函加盖投标人公章，否则作无效投标处理。）</p> <p>针对应急保障，投标人必须承诺在采购人有补货要求时，补货必须在收到采购人补货通知后 1 个小时内送达采购人指定地点。</p> <p>（六）食材溯源要求</p> <p>投标人须具有食品溯源体系（包括软件使用证明、溯源案例截图、二维码）与召回制度，每季度演练一次。质量安全指标检测不合格时，应实时予以召回并另行提供符合质量安全标准的产品。</p> <p>（七）其他</p> <p>1、投标人在日常供应时，须保质保量进行配送，若出现食品安全问题、服务质量问题等情况时，采购人将会按照考核办法处理。</p> <p>2、投标人成交后，应无条件服从采购人的管理。须按照采购人的相关管理制度进行配送，采购人有权对其日常配送工作及数据报送等工作进行考核，考核结果作为履约验收的参考依据。</p> <p>3、投标人拟投入的团队成员应包含项目负责人（即为本项目项目管理成员）、配送人员、加工人员、驾驶员、农产品食品检验员、营养师、食品安全管理员等，均具备实施本项目所需的有效的健康证和工作经验。</p> <p>★4、中标人承诺在采购年度，在 832 平台采购不低于年度预算金额 10%的贫困地区农副产品（具体品种由采购人根据实际情况</p>
--	--	--

			<p>进行约定)。(提供承诺函原件并加盖投标人公章,否则作无效投标处理。)</p> <p>(八)集中配送:采购人在约定的时间区间(配送前一天 18:00 前)集中下单,由投标人在规定时间内集中批量配送的食材。</p> <p>(九)临时紧急配送:集中配送时间段外或食材使用当天临时增加配送的食材。</p> <p>(十)投标人已购买食品安全责任险或承诺中标后购买食品安全责任险,保障金额≥3000 万元且保险期涵盖项目服务期。</p>
4		投标人应针对各类食材提供以下方案	<p>1、投标人应具有类似综合食材(至少包含肉类、蔬菜水果类、粮油及副食类)配送项目的业绩经验。</p> <p>2、投标人应针对本采购包拟定初步实施方案,方案应包含项目配送方案、项目质量安全保障方案、项目售后服务方案、项目应急方案。</p> <p>其中:项目配送方案应包含:①对本项目的需求认知以及针对本项目配送的重难点及解决方案;②配送计划及流程;③人员岗位职责及考核;④管理制度内容。</p> <p>项目质量安全保障方案应包含①货源保障;②验收保障;③质量安全监控保障;④卫生管理保障;⑤溯源保障等内容。</p> <p>项目售后服务方案应包含①售后团队及分工;②快速的退换货保障;③报废食材处理;④配送异常、订单异常处理方案;⑤售后响应时间。</p> <p>项目应急方案应包含①应急预案体系;②团队保障能力;③临时食材需求应急预案;④配送过程中可能发生的各项应急预案;⑤食品安全事故处理预案。</p>
5	★	检测报告要求(提供承诺函加盖投标人鲜章,否则作无效投标处理。)	<p>1、日常检测报告:预包装食品须提供一年一次的具有法定资质的第三方检测机构出具的检测报告且每批次配送时还须提供出厂检测报告;猪肉每 6 个月提供一次第三方检测机构出具的兽残检测报告;鸡蛋每季提供一次第三方检测机构出具的兽残检测报告;大宗蔬菜(不超过 10 种)服务期内提供一次第三方检测机构出具的农残(不超过 10 种农药)、重金属检测报告,每周提供一个蔬菜品种的农残快检报告,采购人将不定期进行抽检。</p> <p>2、蔬菜每周 2 次提供一个主要品种《食用农产品合格证》或《承诺达标合格证》,一月内品种不重复;鸡蛋每批次提供一次《食用农产品合格证》或《承诺达标合格证》及“杀灭致病微生物”证明材料。</p> <p>3、投标人应承诺如中标后按照上述 1、2 项要求提供检测报告,接受并参与采购人的不定期抽检,抽检样本由采购人指定第三方检测机构进行检测,双方均应认可抽检结果。</p>

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		其他要求	<p>1、结算价=审核市场价*（1-下浮率）；</p> <p>2、审核市场价</p> <p>审核市场价由以下途径产生：以成都市发改委网站发布的“主城区部分农贸市场价格”中的对应食材市场零售价和成都市蓉价网(网址：http://www.cdprice.cn)最近一期（距审价周期最近的）公布的商品零售价格为参考。由成都市农业综合行政执法总队、成都市农业技术推广总站、成都市动物疫病预防控制中心3家单位结合机关后勤信息化资源共享平台成员单位市场询价及供应商报价共同审定。</p> <p>若在确定审核市场价后市场价格涨/降幅度超过10%，中标人有义务告知,经双方协议、核实，重新询价后再定市场价格。中标人未尽告知价格涨/降幅度义务的，采购人有权终止合同。</p>
2		售后要求	<p>1、中标人在日常供应时，须保质保量进行配送，若出现食品安全问题、服务质量问题情况时，采购人将会按照合同相关条款实行分级处理且保留因食品安全问题向中标人追偿及追究责任的权利。</p> <p>2、中标人应在政府采购相关政策允许的范围内，执行应急保障任务。</p>

3		货物验收方法及标准	<p>1、验收流程</p> <p>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，并对食材的外观进行初步查验。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和每日消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷链温度（0℃~6℃），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。</p> <p>采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查食材，按索票——验证——过磅——入库的程序完成验收，中标人可提供原件给采购人，原件只有一份而无法提供给采购人的，查验原件后索取复印件留存。</p> <p>验收人员应按招标文件、投标文件及合同的约定对产品质量要求、对食材质量进行随机抽查，以确保食材符合下单要求。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，应如实记录所有损坏情况，并对</p>

		<p>货物损坏情况进行拍照存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位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。</p> <p>发现食品安全质量问题的处理：</p> <p>①对危及人身安全的食品质量问题，如发现腐败变质肉类，采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，并依据合同及相关管理办法实施处罚。</p> <p>②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，并依据合同及相关管理办法实施处罚。</p> <p>2、退（补）货流程</p> <p>对不符合质量要求的货物，由使用单位的验收人员提出退换货，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，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退。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。</p> <p>3、验收记录</p> <p>为保证配送品种斤两的准确性，对每次验收的货物均至少记录货物名称、数量、验收情况事项，以购买方的验</p>
--	--	--

		<p>货数量为准，投标人每次随货需附一式三份的送货清单，双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证，采购人财务结账一份，作为结算的凭证。</p> <p>4、验收标准</p> <p>投标人需承诺所提供的物品必须符合国家有关标准，有产品检验报告。保证无异味、无霉烂变质，如不符合文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。</p> <p>所供货物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、分割肉销售凭据）。</p> <p>所提供的鲜肉、骨必须是经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉，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、无腐烂变质，无添加瘦肉精，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），鲜肉确保每日新鲜（当天屠宰）、无异味，并注明保鲜期。</p> <p>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、</p>
--	--	---

		<p>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。</p> <p>冷冻水产、禽肉类食品在解冻后净重量应不少于原重量的 90%；冷冻肉类食品解冻后净重量不少于原重量的 92%，冷冻水产品解冻后净重量不少于原重量的 85%，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、含冰量相关参数，且包装箱上必须贴有“SC 编码”。</p> <p>禽蛋类：必须来自于非疫区鸡场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。鸡蛋的破损率（包括有裂纹的蛋）应不超过 1.5%。</p> <p>蔬菜类：必须是优质货品，蔬菜必须保证是 24 小时内收成，保持较好色泽及新鲜度；不得含有残留农药或污染物，投标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，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常味道，不能提供萎蔫、枯塌、损</p>
--	--	--

			<p>伤、病变、虫害异常蔬菜。</p> <p>所提供大米、面食、食用油必须有明显“SC 编码”。不得有掺假、变质、变味、过期现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。按等级保质保量完成供货。商品标签上须有生产日期、保质期、质量等级，菜籽油还须要并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）。</p> <p>冷冻食品为预包装食品，具有明显“SC 编码”。</p> <p>5、农产品有害物质限量要求</p> <p>投标人提供的农产品的有害物质应符合国家关于农残、兽残及污染物限量国家最新标准要求。（包括但不限于《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》）</p> <p>6、调味品、小食品、预包装食品须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，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。</p>
4		考核办法（详见附件食材配送综合测评表（拟定））	<p>1、采购人在签订合同前，将到中标人处进行实地考察，若发现中</p>

		<p>标人进行虚假承诺或者虚假应标，将按照相关规定追求其法律责任。</p> <p>2、合同履行期内，为了及时了解中标人履行合同的情况，采购人对中标人采取日常考评和月考评相结合的方式进行考核，采购人有权对综合考核标准进行修改调整。</p> <p>（1）日常考评：</p> <p>①根据各项服务日常检查和处罚标准对日常食堂食材配送服务质量进行的考核。采购人将按各项服务标准严格管理。</p> <p>②由采购人将检查结果进行汇总，以备在每月食材费用支付时扣除。</p> <p>（2）月考评</p> <p>月考核作为支付当月货款和安排后期配送范围的主要依据，由采购人将日常检查扣分结果进行汇总，按考核扣分档次支付当月食材费，满分为 100 分。</p> <p>①采购人对中标人日常配送服务进行考核，由相关单位统一汇总当月考评表并核算出平均值，得出食堂食材配送服务月考核扣分情况。当月扣分低于 5 分（含）的，当月的食材费按合同约定金额全额向中标人支付；当月扣 5 分（不含）至 10 分（含）的，减少支付当月食材费 1%；当月扣 10 分（不含）至 15 分</p>
--	--	---

			<p>(含)的,减少支付当月食材费 5%;若当月扣 15 分(不含)以上,减少支付当月食材费 30%,中标人须就相关问题向采购人提供问题整改报告(内容不限于问题类型、具体问题、整改措施)。</p> <p>②月考核中有连续 2 个月扣分超过 15 分,采购人有权终止合同,由此造成的所有后果由中标人自行承担。</p> <p>③当月被投诉三次(不含)以上,事件属实情况下,则扣发当月食材费的 30%。连续 2 个月被投诉三次(不含)以上,采购人有权终止合同,由此造成的所有后果由中标人自行承担。</p> <p>附件</p> <p>食材配送综合测评表(拟定)(满分 100 分)</p> <p>考核单位名称(盖章):</p> <p>供应商名称:</p> <table border="1"> <tr> <th>考评项目</th><th>评分细则</th><th>评分标准</th><th>得分</th></tr> <tr> <td rowspan="2">票据管理(10分)</td><td>中标人出具的食材票据没有配送人员与采购管理员的签字;(3分)</td><td>单项每发现一次扣 1 分;超过三次该项不得分</td><td></td></tr> <tr> <td>中标人出具的食材票据出现错误;(3分)</td><td></td><td></td></tr> </table>	考评项目	评分细则	评分标准	得分	票据管理(10分)	中标人出具的食材票据没有配送人员与采购管理员的签字;(3分)	单项每发现一次扣 1 分;超过三次该项不得分		中标人出具的食材票据出现错误;(3分)		
考评项目	评分细则	评分标准	得分											
票据管理(10分)	中标人出具的食材票据没有配送人员与采购管理员的签字;(3分)	单项每发现一次扣 1 分;超过三次该项不得分												
	中标人出具的食材票据出现错误;(3分)													

				每批次食材不包含相关检测报告。（4分）		
			人员管理（3分）	1、配送人员着工作服、佩戴胸牌，工作服保持整洁干净；（1分）	每发现一次不达标，扣0.2分	
				2、配送服务人员做好个人卫生，不留长指甲，不随地吐痰；工作时间不做与工作无关的事（1分）		
				3、配送服务人员具备有效健康合格证。（1分）		
			配送服务（20分）	1、未按采购人规定时间内送达食材；（5分）	单项每发现一次，扣2分；	
				2、配送食材出现漏送、送错货；（6分）		
				3、非厢式配送专车，易变质食材未		

				采用冷链 专用车配 送的；（5 分）		
				4、车辆未 定期消毒 清洗、未 提供消毒 台账。（4 分）		
			食材 质量 （30 分）	根据配送 食材要求 明细表为 标准，肉 类、水果 类、蔬菜 类、干杂 类质量均 满足验收 标准要求的	每有一项 不达标扣 1分；	
			食材 数量 （15 分）	1、蔬菜类 实收数量 与单据上 数量误差 大于 0.15% 的；	每发现一 次扣1分	
				2、水果类 实收数量 与单据上 数量误差 大于 0.3%；	每发现一 次扣1分	
				3、肉类实 收数量误 差大于 0.2%的；	每发现一 次扣1分	
				4、水果 类、蔬菜 类和肉类 实收数量 与单据上 数量误差	每发现一 次扣1分	

				大于0.4%的；		
				5、干杂类实收数量与单据上数量误差大于《零售商品称重计量监督管理办法》之附件规定；	每发现一次扣5分	
				食材价格（5分）	食材价格与当期食材调价明细不符的；（5分）	每发现一次扣1分
				市场调价（5分）	中标人未参加市场调价。（5分）	若发现，本项不得分
				应急处置（12分）	1、突遇临时保障送货不及时、数量不完整、质量不达标；（6分）	每发现一次扣1分
					2、根据实际应急响应情况即响应时间、响应服务质量、应急响应服务态度进行打分。（6分）	每有一项不达标扣2分

此综合考核标准在合同

			履约过程中可进行调整。
5		责任追究制度	<p>1、中标人应积极配合采购人及相关部门随时抽查商品来源、配送采购及流程，中标人如无正当理由拒绝的，考核扣除 2000 元/次；情节恶劣（包括但不限于恶意隐瞒）的采购人有权终止合同。</p> <p>2、因中标人配送错误，影响正常就餐的，给予处罚 3000 元/次；情节严重（包括但不限于导致采购人不能正常开餐）的采购人有权终止合同；因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故的采购人有权终止合同，并将追究其法律责任。</p>

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		交货时间	合同签订后自 2024 年 11 月 7 日至 2025 年 10 月 21 日。
2		交货地点	成都市武侯区七道堰街 12 号。
3		支付方式	分期付款
4		付款进度安排	<p>1、采购人与中标人共同核实当月实际供货清单，并结合月度考评结果确定最终的当月款项后，由中标人出具完整合法有效等额的发票。采购人应当自收到中标人发票后，达到付款条件起 12 日内，据实情况说明为按月度根据结算价据实结算食材配送费用，年结算价不超</p>

			<p>过本项目预算总金额。采购人与中标人共同核实当月实际供货清单，并结合月度考评结果确定最终的当月款项后，由中标人出具完整合法有效等额的发票。采购人应当自收到中标人发票后12日内将资金支付到合同约定的中标人账户。</p>
5		验收、交付标准和方法	<p>1.履约验收主体: 验收主体为成都市农业综合行政执法总队、成都市农业技术推广总站、成都市动物疫病预防控制中心，验收邀请对象为采购人单位内部监督人员。 2. 履约验收时间: 履约完毕后采购人收到中标人提交的书面验收申请后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: 一次性验收。5.技术履约验收内容: 按照本项目招标文件中技术及中标人投标文件进行验收。 6.商务履约验收内容: 按照本项目招标文件中商务要求及中标人投标文件进行验收。 7. 履约验收标准: 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）等有关要求进行验收。</p>

			<p>8.其他要求:验收不合格时，采购人和中标人应协商一致，中标人应根据相关验收证明材料及时补足或更换，费用由中标人自行承担。</p>
6		<p>违约责任与解决争议的方法</p>	<p>1、采购人违约责任 因采购人无故逾期支付合同款的，除应及时付合同款外，应每日向中标人按未付款金额的万分之一支付违约金，但累计违约金总额不超过未付款金额的3%；</p> <p>2、中标人违约责任</p> <p>（1）中标人所提供的服务有不符合招标文件、中标人投标文件约定及本项目合同约定的，中标人应向采购人支付本项目预算总金额1%的违约金，并须在采购人规定的整改期限内改正，若整改后仍未达采购人要求，视作中标人不能履约而根本违约，采购人有权无条件解除合同并要求中标人退还受影响的已收取的费用。</p> <p>（2）中标人不能履约而违约的，应至少提前两个月告知采购人，采购人有权无条件解除合同，并要求中标人全额退还受影响的采购人已经付给中标人的款项及其利息。若未在规定时间内提前告知采购人就拒绝履行的，采购人有权无条件解除</p>

			<p>合同，且有权要求中标人全额退还受影响的采购人已支付的款项及其利息，并赔偿本项目预算总金额的20% 的违约金。（3）中标人支付的违约金不足以弥补采购人损失的，还应按采购人损失（包括直接损失和间接损失）尚未弥补的部分，支付赔偿金给采购人。（4）因中标人原因造成采购人、中标人或第三方人身、财产损失或其它安全生产事故的，由中标人承担全部责任并负责善后处理，造成采购人损失的，中标人承担全部赔偿责任。产生事故的直接原因，以相关主管部门的鉴定为准。</p>
7	★	包装方式及运输	<p>本项目涉及商品包装和快递包装的，按照《关于印发<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）>的通知》(财办库〔2020〕123号)要求，投标人提供的产品包装和快递包装需符合《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）》相关要求。（提供承诺函并加盖投标人公章）</p>
8		质量保修范围和保修期	<p>本项目不涉及。</p>

3.4.其他要求

无