

采购需求

采购项目技术规格、参数及要求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

（1）本竞争性磋商采购文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

（2）本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

2. “实质性要求”是指采购需求中带“▲”的条款或者不能负偏离的条款或者已经指明不满足按响应文件按无效处理的条款。

本项目“技术或服务要求”及“商务要求”中凡标注“▲”的条款或要求，供应商不响应或不满足的，响应文件即作无效处理；其他标注“▲”的事项或说明，供应商响应文件不符合要求的即作无效处理。

3. 供应商必须自行为其竞标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

4. 所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。

5. 本项目采购需求表中要求提供的文件材料或承诺书，请在《技术要求偏离表》或《商务要求偏离表》中应答时，注明相关文件材料或承诺书放置的页码。

单分标 采购预算：140.5420 万元

序号	标的的名称	数量及单位	所属行业	技术或服务要求					
1	一次性餐具配送服务	1 项	批发业	<div>一、项目概况</div> <div>1. 本项目为一次性快餐具类配送采购，按照采购人的具体要求，将采购人需要的一次性快餐具在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。</div> <div>▲2. 成交供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。</div> <div>二、配送清单</div>					
				序号	产品名称	规格	材质	数量及单位（预估	▲单价最高限

								量)	价(元/件)
				1	二格塑料盒(配厚盖)	约 465 ×380 ×475mm	聚丙烯 (PP5)	200 件(1 件×1000 套)	265
				2	三格塑料盒(配厚盖)	约 440 ×360 ×485mm	聚丙烯 (PP5)	600 件(1 件×600 套)	235
				3	透明圆碗 (含盖)	1000ml	食品级聚丙烯(PP)	550 件(1 件×300 套)	86
				4	透明注塑碗(厚) 配注塑盖	1000ml	聚丙烯 (均聚物)	280 件(1 件×600 套)	168
				5	透明注塑碗(厚) 配注塑盖	700ml	聚丙烯 (均聚物)	200 件(1 件×600 套)	143
				6	透明注塑碗(厚) 配注塑盖	360ml	聚丙烯 (PP5)	5 件(1 件×600 套)	110
				7	透明方盒 (含盖)	350ml	聚丙烯 (PP5)	600 件(1 件×400 套)	70
				8	圆筷子	直径 5.0mm, 长 19.5cm	竹筷	550 件(1 件×30 包×50 双)	46
				9	168 航空 水晶勺	/	100%食品级 PS 料	200 件(1 件×50 包×40 个)	88
				10	一格降解盒	600ml	食品级原料	100 件(1 件×200 套)	100
				11	三格降解盒	约 50× 34×34 cm	食品级原料	880 件(1 件×380 套)	160

				12	五格餐盒	约 20.8 ×22.8 ×4.6c m	PP	200 件（1 件×200 套）	180
				13	汤盅	500ml	食品级原 料	100 件（1 件×450 套）	95
				14	圆盒	1500ml	食品级原 料	6 件（1 件×90 套）	90
				15	方盒	500ml	食品级原 料	10 件（1 件×300 套）	80
				16	方盒	1000ml	食品级原 料	40 件（1 件×300 套）	90
				17	方盒	750ml	食品级聚 丙烯树脂	10 件（1 件×300 套）	85
				18	连体酱料 杯	5 安	食品级原 料	5 件（1 件×1000 只）	80
				19	单支吸管	约 0.5c m ×1 5.5cm	塑料 PP	10 件（1 件× 10000 只）	140
				20	透明饭更	约 36× 25×22 cm	食品级聚 丙烯树脂	15 件（1 件×50 包×47 个）	50
				21	二合一餐 纸	餐纸+ 牙签	100%原生 浆纸巾. 牙签	20 件（1 件×5000 套）	395
				22	四合一筷 子	餐纸+ 牙签+ 筷子+ 勺子	PP. 毛竹. 纸巾.	6 件（1 件×10 包×80 双）	80
				23	opp 圆珠	约 0.6c m×22.	毛竹	850 件（1	43

					筷	5cm		件×50 包×50 双)	
				24	胶圈	约 5cm (直径)	橡胶	350 件 (1 件×350 个)	15
				25	3 斤食品 袋	约 29× 17cm	PE 食品 原料	25 件 (1 件×100 扎×30 个)	90
				26	5 斤食品 袋	约 36× 22cm	PE 食品 原料	25 件 (1 件×100 扎×20 个)	90
				27	聚丙烯杯 带防漏盖	360ml	塑料 PP	200 件 (1 件×500 个)	185
				28	16 安水松 碗带盖	约 57× 23×2 3.5cm	食品级原 料	8 件 (1 件×480 套)	70
				<p>三、产品质量要求</p> <p>▲1. 原料：原料如树脂等应为食品级。</p> <p>▲2. 添加剂：添加剂和用量应符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685-2016）的规定。</p> <p>▲3. 感官</p> <p>3.1 异嗅：不得有异嗅。</p> <p>3.2 外观</p> <p>外观应符合以下要求：</p> <p>(1) 正常色泽；</p> <p>(2) 不能有裂缝口及填装缺陷；</p> <p>(3) 表面无油污、尘土、霉变及其他异物；</p> <p>(4) 表面平整洁净、质地均匀，无划痕，无皱折，无剥离，无破裂，无穿孔；</p> <p>(5) 有颜色的餐饮具不能有明显的变色、退色、颜色深浅不匀（有装饰要求除外）、污点等；</p> <p>(6) 餐饮具表面如有涂装，涂装面应无流挂、起皮、裂开、起泡等；</p>					

				<p>(7) 不能有明显的异物、起泡、模型缺陷、毛刺、膨胀及其他缺陷。</p> <p>3.3 结构</p> <p>结构应符合以下要求：</p> <p>(1) 边缘光滑、规整；</p> <p>(2) 对带盖的产品，其盖合应方便平整，且容器与盖应匹配；</p> <p>(3) 对反弹性盖的产品，其盖应可别扣；</p> <p>(4) 对具有容器功能的一次性餐饮具，应能放置稳定。</p> <p>4. 使用性能</p> <p>4.1 容积偏差</p> <p>▲(1) 一次性餐盒、碗、杯、罐、壶等具有容器盛装功能的餐饮具，其容积偏差应不大于 5%。</p> <p>(2) 容积偏差仅对具有容器盛装功能的一次性餐饮具有要求，对刀、叉、勺、筷、碟、盘等不作要求。</p> <p>4.2 负重性能</p> <p>▲(1) 一次性餐盒、碗、杯等餐饮具，其负重前后高度变化应不大于 5%。</p> <p>(2) 负重试验仅对在盛装食品后有可能堆码或手握的餐盒、碗、杯等一次性餐饮具，对刀、叉、勺、筷、碟、盘以及有外托的一次性内衬餐饮具不作要求。</p> <p>4.3 跌落性能：一次性餐饮具跌落试验，三个试样均不得有任何裂损。</p> <p>4.4 盖体对折性能</p> <p>▲(1) 对盖和容器连体的一次性餐饮具，对折试验后不应有裂纹或损坏。三个试验样品均不得有无裂纹和损坏。</p> <p>(2) 盖体对折试验仅对盖和容器连体的一次性餐饮具，对盖和餐盒分体或无盖的餐盒、碗、杯、盘、碟、刀、叉、勺、筷等一次性餐饮具不作要求。</p> <p>4.5 耐温性能</p> <p>4.5.1 耐热水</p> <p>▲(1) 一次性餐饮具耐热水试验后，不应变形、起皮、起皱，对容器功能的餐饮具不应变形、阴渗及渗漏。</p> <p>▲(2) 两个样品均不得有变形、阴渗及渗漏。</p> <p>(3) 耐热水试验仅对有可能盛装热菜、热食物及热饮的盒、杯、碗等一次性餐饮具有要求，对无需耐温的盘、碟、刀、叉、筷等一次性餐饮具不作要求，对标识不耐温的一次性餐饮具也不作要求。</p>
--	--	--	--	--

				<p>4.5.2 耐热油</p> <p>▲（1）一次性餐饮具耐热油试验后，不应变形、起皮、起皱，对容器功能的餐饮具不应阴渗及渗漏。</p> <p>▲（2）两个样品均不得有变形、阴渗及渗漏。</p> <p>（3）耐热油试验仅对有可盛装热菜、热食物的盒、碗等一次性餐饮具有要求，对无需耐热油的盘、碟、刀、叉、筷等一次性餐饮具不作要求，对一次性水杯也不作要求，对标识不耐温的一次性餐饮具也不作要求。</p> <p>4.6 漏水性</p> <p>▲（1）对盛装液体功能的盒、碗、杯等一次性餐饮具，试验后不应漏水。</p> <p>（2）对标识不盛装液体功能的盒、碗、杯等一次性餐饮具，不作要求，对其他无盛装液体功能的一次性餐饮具也不作要求。</p> <p>▲4.7 耐微波炉试验</p> <p>4.7.1 微波炉高频加热性能</p> <p>应无电火花出现，无缺陷、异嗅和异常。两个试验样品均不得有缺陷、异嗅和异常。</p> <p>4.7.2 微波炉耐温性</p> <p>应无变形、缺陷、渗漏和异常。三个试验样品均不得有变形、缺陷、渗漏和异常。</p> <p>5. 一次性餐具需符合国《塑料一次性餐饮具通用技术要求》（GB/T 18006.1-2009）（包括但不限于）</p> <p>5.1 含水量</p> <p>▲（1）对天然材料制作的一次性餐饮具如植物纤维模塑餐具等，其含水量应不大于 7%。</p> <p>（2）含水量仅对使用天然材料制作的一次性餐饮具有要求，对其他材质制作的一次性餐饮具不要求。</p> <p>5.2 生物分解性能</p> <p>▲（1）可降解一次性餐饮具的生物分解性能应符合《降解塑料的定义、分类、标志和降解性能要求》（GB/T 20197-2006）中生物分解性能的要求。</p> <p>（2）生物分解性能仅对宣称或明示或标识降解的一次性餐饮具要求，对非降解的一次性餐饮具不作要求。</p> <p>5.3 淀粉含量</p> <p>▲（1）淀粉基塑料一次性餐饮具淀粉含量应不小于 40%。</p> <p>（2）淀粉含量仅对宣称或明示或标识淀粉基塑料一次性餐饮具要求，对其他一次性餐饮具不作要求。</p> <p>▲5.4 卫生理化指标</p>
--	--	--	--	--

			<p>(1) 一次性餐饮具添加剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685-2016）规定。</p> <p>(2) 聚乙烯材质的一次性餐饮具应符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2023）规定。</p> <p>(3) 聚丙烯材质的一次性餐饮具应符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2023）规定。</p> <p>(4) 聚氯乙烯材质的一次性餐饮具应符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2023）规定。</p> <p>(5) 聚苯乙烯材质的一次性餐饮具应符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2023）规定。</p> <p>(6) 聚对苯二甲酸乙二醇酯材质的一次性餐饮具应符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2023）规定。</p> <p>(7) 其他复合塑料的一次性餐具其塑料层应符合各自塑料材质成型品卫生标准的规定。</p> <p>(8) 一次性植物纤维材质热塑成型制得的一次性餐具应符合《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》（GB 4806.8-2022）的规定。</p> <p>(9) 其他材质一次性餐饮具应符合相应材质成型品卫生标准规定，对多层材质复合制得的一次性餐饮具应符合其接触食品层材质的成型品卫生标准规定。</p> <p>(10) 淀粉基塑料一次性餐饮具应符合表 1 规定。对尚没有成型品卫生标准的材质制作的一次性餐饮具其卫生指标应符合相表 2 规定。表 1 和表 2 规定的要求，当有相应的国家卫生标准实施后，其指标应采用相应标准的规定。</p> <p>表 1 淀粉基塑料一次性餐饮具卫生理化指标</p> <table><tr><th colspan="2">项目</th><th>指标</th></tr><tr><td rowspan="3">蒸发残渣/(mg/L)</td><td>水（60℃，2h）≤</td><td>30</td></tr><tr><td>4%乙酸（60℃，2h）≤</td><td>60</td></tr><tr><td>65%乙醇（20℃，2h）≤</td><td>30</td></tr><tr><td rowspan="2">重金属 /（mg / L） 4%乙酸，60℃，2h</td><td>正己烷（20℃，2h）≤</td><td>60</td></tr><tr><td>以 Pb 计≤</td><td>1</td></tr><tr><td rowspan="3">脱色试验</td><td>以 As 计≤</td><td>1</td></tr><tr><td>乙醇</td><td>阴性</td></tr><tr><td>冷餐油或无色油脂</td><td>阴性</td></tr></table>	项目		指标	蒸发残渣/(mg/L)	水（60℃，2h）≤	30	4%乙酸（60℃，2h）≤	60	65%乙醇（20℃，2h）≤	30	重金属 /（mg / L） 4%乙酸，60℃，2h	正己烷（20℃，2h）≤	60	以 Pb 计≤	1	脱色试验	以 As 计≤	1	乙醇	阴性	冷餐油或无色油脂	阴性
项目		指标																							
蒸发残渣/(mg/L)	水（60℃，2h）≤	30																							
	4%乙酸（60℃，2h）≤	60																							
	65%乙醇（20℃，2h）≤	30																							
重金属 /（mg / L） 4%乙酸，60℃，2h	正己烷（20℃，2h）≤	60																							
	以 Pb 计≤	1																							
脱色试验	以 As 计≤	1																							
	乙醇	阴性																							
	冷餐油或无色油脂	阴性																							

					<div>表 2 其他一次性餐饮具卫生理化指标</div> <table><tr><th colspan="2">项目</th><th>指标</th></tr><tr><td rowspan="4">蒸发残渣/(mg/L)</td><td>水（60℃，2h）≤</td><td>30</td></tr><tr><td>4%乙酸（60℃，2h）≤</td><td>30</td></tr><tr><td>65%乙醇（20℃，2h）≤</td><td>30</td></tr><tr><td>正己烷（20℃，2h）≤</td><td>30</td></tr><tr><td colspan="2">高锰酸钾消耗量 /（ mg / L ）水，60℃，2h≤</td><td>10</td></tr><tr><td rowspan="2">重金属 /（ mg / L ） 4%乙酸， 60℃，2h</td><td>以 Pb 计≤</td><td>1</td></tr><tr><td>以 As 计≤</td><td>1</td></tr><tr><td rowspan="3">脱色试验</td><td>乙醇</td><td>阴性</td></tr><tr><td>冷餐油或无色油脂</td><td>阴性</td></tr><tr><td>浸泡液</td><td>阴性</td></tr></table>	项目		指标	蒸发残渣/(mg/L)	水（60℃，2h）≤	30	4%乙酸（60℃，2h）≤	30	65%乙醇（20℃，2h）≤	30	正己烷（20℃，2h）≤	30	高锰酸钾消耗量 /（ mg / L ）水，60℃，2h≤		10	重金属 /（ mg / L ） 4%乙酸， 60℃，2h	以 Pb 计≤	1	以 As 计≤	1	脱色试验	乙醇	阴性	冷餐油或无色油脂	阴性	浸泡液	阴性
项目		指标																														
蒸发残渣/(mg/L)	水（60℃，2h）≤	30																														
	4%乙酸（60℃，2h）≤	30																														
	65%乙醇（20℃，2h）≤	30																														
	正己烷（20℃，2h）≤	30																														
高锰酸钾消耗量 /（ mg / L ）水，60℃，2h≤		10																														
重金属 /（ mg / L ） 4%乙酸， 60℃，2h	以 Pb 计≤	1																														
	以 As 计≤	1																														
脱色试验	乙醇	阴性																														
	冷餐油或无色油脂	阴性																														
	浸泡液	阴性																														
					<div>▲5.5 微生物指标</div> <p>出厂合格品的大肠杆菌和致病菌指标应符合《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）要求。霉菌计数不大于 50 个 / g。两个试样均应符合要求。</p> <div>▲四、服务要求</div> <div>1. 送货要求</div> <p>（1）一般供货要求：采购人根据实际需要，列出一份需要采购的一次性餐具清单，成交供应商接到采购人发出供货通知后，成交供应商最迟在次日 18：00 前提供当次现场供货。</p> <p>（2）紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，成交供应商最迟 2 小时内完成当次现场供货。</p> <p>（3）成交供应商必须按照采购人食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求及对应产品的成交单价准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人食堂的正常运转，成交供应商应承担相应的经济赔偿。</p> <p>（4）成交供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。</p> <p>（5）交货地点：采购人指定地点。</p> <div>2. 产品验收</div> <p>（1）产品的验收工作由采购人和成交供应商共同进行。成交供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，成交供应商需在 2 小时内更换掉不合格产品；成交供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚或终止合同。</p>																											

			<p>(2) 验收工作的一般程序为：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。</p> <p>3. 安全责任</p> <p>(1) 采购单位有权随时对产品进行抽样送检，检测费用由成交供应商承担。成交供应商必须依法接受市场监管、卫生等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故，由有关职能部门依法追究成交供应商责任，成交供应商自行承担全部责任采购人同时终止与成交供应商的合同。</p> <p>(2) 服务期限内，如有以下情形之一的，终止其配送资格。</p> <p>①严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；</p> <p>②虚开发票，套取资金，被监察、审计、财政、物价等有关部门查实的；</p> <p>③因一次性餐具原材料问题而发生食品安全事故，造成不良后果的；</p> <p>④被市场监督管理局抽检食品相关产品发现存在严重质量问题的；</p> <p>⑤被媒体曝光，造成不良影响的。</p> <p>4. 基本要求</p> <p>(1) 配送人员必须是成交供应商本单位固定员工，响应文件中提供至少 2 名配送人员的劳动合同，复印件加盖竞标单位电子公章。</p> <p>(2) 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次货物的供应。</p> <p>5. 其他要求</p> <p>包装费、运输费、装卸费、发放费及采购文件所要求的相关服务以及合同所示全部责任、义务和一般风险等全过程产生的所有成本和费用以及一切税费等有关费用由供应商负担。</p>
▲一、商务要求			
合同签订期	成交供应商在收到成交通知书 25 个日历日内与采购人完成合同签订。		
服务期及地点	<p>1. 服务期：服务开始之日起 2 年。具体服务开始日期在签订合同时双方协商确定。若服务期到期前，一次性餐具供应金额达到合同总金额（即采购预算金额）的，则合同提前终止；若服务期满，合同金额有结余的，结余金额与供应商无关。</p> <p>2. 本项目采购服务期限内，采购人有采购需求时将通知成交供应商供货，具体采购量以实际发生数量为准。</p> <p>3. 地点：广西南宁市内采购人指定地点。</p>		

付款方式	<p>本项目无预付款，当月采购的货款于次月结算。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量据实核算。供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单核对，无误后，由供应商按照采购人财务规定出具正式发票，采购人才予以付款，采购人最迟付款日不超过 10 个工作日（以汇款日为准）。</p>
知识产权	<p>成交供应商在服务过程中（含配送的产品）所涉及的专利、著作权等知识产权承担责任，并负责保护用户的利益不受任何损害。一切由于文字、商标、技术和软件专利授权引起的法律裁决、诉讼和赔偿费用均由成交供应商负责。</p>
其他要求	<p>1. 产品质量安全无害，成交供应商必须遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》等现行相关法律、法规的要求，并承担因所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、一次性餐具导致中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 严禁配送有毒、有害、假冒伪劣、“三无”等不合格产品。采购人有权不定期对供应商配送的一次性餐具做抽检检查，产生的检测费用由成交供应商承担。若产品检测结果不合格，采购人将对成交供应商进行处罚或终止合同。</p> <p>3. 供应商必须自行实施本项目，不得转让或转包。</p> <p>4. 成交供应商实施服务工作期间如出现工作人员人身、财产安全事故、损失等由成交供应商全部负责，采购人不负任何责任。</p> <p>5. 至少配置 1 辆车服务本项目。</p>
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：按预算总金额的 2%收取，于成交通知书发出之日起 10 个工作日内提交至采购人指定账户。履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西中医药大学第一附属医院</u> 开户银行：<u>建行南宁园湖南路支行</u> 银行账号：<u>45001604652050502742</u></p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：合同期满后，由成交供应商向采购人提出申请，采购人在收到申请材料后对相关违约情况进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减，如有剩余采购人在 5 个工作日内退还（不计利息）；不足扣减的，采购人有权从未支付的合同款中扣除；履约保证金不足以抵扣违约或赔偿的，采购人有权另外向成交供应商追偿损失。</p> <p>4. 服务周期内，履约保证金被扣减后，成交供应商应于 3 个工作日内补齐被扣金额，如逾期的，每逾期一日按逾期补齐履约保证金的 3%向采购人支付违约金。</p>
二、与实现项目目标相关的其他要求	
（一）供应商的履约能力要求	
政策性加分条件	<p>见本采购文件第四章“评审程序、评审方法和评审标准”。</p>
质量管理体系	<p>如有，请于响应文件中自行提供。</p>

要求	
业绩要求	如有，请于响应文件中自行提供。
（二）验收标准	
<p>1. 以项目采购文件及采购合同为验收依据，服务内容应与采购合同一致，交付服务指标或质量达到项目需求要求。</p> <p>2. 如成交供应商未按采购文件或响应文件承诺提供服务工作的按违约处理，如提供虚假材料的，除按相关规定做违约处理外，采购人依据相关法律规定追究成交供应商的责任，由此带来的一切责任及损失由成交供应商自行承担。</p> <p>3. 验收过程中若产生费用，所产生的费用均由成交供应商承担。报价时应考虑相关费用。</p> <p>4. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采（2015）22号]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]规定执行。</p>	
（三）其他	
▲最高限价及要求	<p>▲1. 本项目按单价报价，供应商对应本表上述“配送清单”产品进行单价（元/件）报价，且报价不得超过对应产品的单价最高限价，否则作竞标无效处理。</p> <p>▲2. 供应商就本项目服务需求中全部内容作完整唯一报价，拆分服务内容竞标或仅对部分内容竞标报价的将导致竞标无效。</p>
磋商说明	<p>在磋商过程中，磋商小组可能会根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。请各供应商做好磋商应答准备。</p>
服务方案	<p>1. 供应商根据自身情况，结合项目采购需求及评标办法（见采购文件第四章）提供针对本项目的服务方案等（格式自拟）。</p> <p>2. 根据项目服务需求投入与项目相适应的服务人员团队（附人员名单）。</p> <p>3. 如有，请提供相关能力证明或业绩证明，或相关认证证书、奖项等。</p> <p>4. 项目服务方案由供应商根据自身能力提供方案及承诺，对于以虚假承诺谋取成交的供应商将自行承担后果，其违法行为将报监督管理部门处理。</p>
其他说明	本项目为服务项目，无核心产品要求，不涉及进口产品。