

一、项目概述

为保障四川体育职业学院学生食堂每日用餐需求，拟通过公开招标为四川体育职业学院采购食堂食材配送服务，本项目设定一名中标人，具体采购量以采购人单位实际需求量为准。

二、※采购内容及相关要求

(一)配送种类

水(海)产品、冻品、蔬菜、水果、禽类、禽蛋类、肉类(猪肉、牛肉、羊肉)、米、面、油、干货类、调味品、小食品、饮料、奶制品、日用百货等多个种类。

(二)服务要求

1. 中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转包、分包。

2. 鲜猪肉、禽类的配送应有专用冷藏保险设备(如冷藏车)，供应商具有 300 平方米及以上的冻库，配送车辆不少于 4 台。

3. 中标人应做好食品安全的保障工作。

3.1 配送企业必须按所填订单配送，按规定时间送达学校，确保学校食品新鲜、优质、安全、可靠。

3.2 配送企业提供的食品原材料需符合国家相关标准以及生鲜产品行业标准，配送食材价格须按大宗采购价、低于市场零售价格提供。

3.3 配送企业应建立出入库台账。中标人对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系，大米、面粉、菜籽油必须粘贴印有供应商详细信息的封条。所有配送产品在配送前，必须由供应商自行查验。所有产品必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。肉类产品留样保存 72 小时，其余产品留样保存一周。

3.4 配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。配送车辆工作人员至少保证 2 人上岗，并且都必须持有公安机关出具的三年内无犯罪、吸毒史证明或承诺，卫生防疫部门出具的健康合格证明。采用双人双锁管理。

3.5 建立责任追究制度。采购人将定期或不定期地深入学校食堂和配送企业，对食堂食品原材料配送工作进行督查。对配送企业提供不合格产品或不按要求配送，影响学生正常就餐的将按合同约定酌情扣除履约保证金，情节严重的取消配送资格，没收履约保证金，因配送物资引发的食品安全事故或造成责任事故的取

消供应商配送资格，没收履约保证金并将追究其法律责任。

3.6建立退出机制。配送企业履约过程中，因质量、服务、恶意改价等方面发生重大违约情况，或学校连续两次对其测评结果满意率低于 80%，采购人有权解除配送合同，并保留追究法律责任的权利。

4. 采购人对中标人的价格进行实时监控，定期对所供食品的质量进行检验检疫。对违反价格规定或供应不合格产品的供应商进行实时处理。中标人应自行承担所供食品的食品安全责任，接受相关部门的监督检查。

5. 供应商对配送物资在配送过程中要做好保鲜、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，解除合同并承担相应的责任。

6. 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。

7. 所送货物均在学院食堂现场承担必要的初加工。水产品、鱼类、家禽类原材料需进行现场加工至烹饪前，鸡鸭类应去除内脏，蔬菜类应加工至去皮，烂叶。

8. 投标人需具有固定的办公和配送、仓储场所，有体积不低于 300 立方米的专业冷冻、冷藏库，有总面积不低于 2000 平米的能够满足食材存放、分拣、物流、办公等工作需要的场地。

(三)采购项目

序号	品类名称	预估进货重量参考(吨)	备注
1	米、面、食用油(非转基因)	米约 37 吨、面粉约 23 吨、食用油约 30 吨	/
2	干杂、调味品类	约 16 吨	其中库房单品 52 个，零星采购单品 177 个，因不是全部计重量，故无参考重量
3	分割冷鲜猪肉类	约 3.2 吨	/
4	分割热鲜猪肉类	约 40 吨	/
5	禽蛋类	约 16 吨	/
6	蔬菜	约 120 吨	/
7	冷冻调理食品类	3 吨	/
8	鲜/冻禽肉、兔肉类	约 28 吨	/
9	牛羊肉类	约 4.8 吨	普通牛羊肉供应点
10	淡水产品	约 9.6 吨	草鱼、花鲢鱼、鲫鱼、鱼尾等
11	海产品	约 8 吨	虾、鲈鱼、鱿鱼、三文鱼等

序号	品类名称	预估进货重量参考(吨)	备注
12	水果	约 40 吨	/
13	面条面皮类	约 8 吨	/
14	豆制品及其他类	约 16 吨	/
15	食品类	约 2 吨	/
16	日用百货类	约 1.6 吨	/

(四)主要食材质量技术要求

序号	类别	产品标准
1	大米	产品标准符合：GB/T 1354-2018《大米》、GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》国标一级粳米、粳米(含珍珠米)，颗粒均匀，整齐无杂质，无霉变等；特一等面粉，符合国标(2010)特一标准；根据实际需求下单配送。大米、产品有毒有害菌类指标、真菌毒素限量指标、重金属含量指标、农药残留含量等相关指标符合国家标准，食品添加剂指标符合国家标准。
2	面粉	GB/T1355-1986《小麦粉》、LS/T3202-1993《面条用小麦粉》；LS/T3204-1993《馒头用小麦粉》、GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》，面粉产品中有毒有害菌类指标、真菌毒素限量指标、重金属含量指标、农药残留等相关指标符合国家标准，食品添加剂指标符合国家标准。
3	食用油	产品标准符合：GB/T1535-2017《大豆油》、GB1536-2004《菜籽油》、GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》、SN/T1204-2016《植物及其加工产品中转基因成分实时荧光 PCR 定性检验方法》，国标一级食用压榨菜籽油(非转基因)和压榨大豆油(非转基因)；符合国标一级(2010)以上食用油；无异味，透明度好，无浑浊无沉淀和悬浮物。产品中酸价指标、过氧化值指标、溶剂残留指标、营养强化剂等相关指标符合国家标准。
4	调味品类	郫县豆瓣产品标准符合：GB/T20560-2006《地理标志产品郫县豆瓣》、GB/T20560-2006《地理标志产品郫县豆瓣》国家标准第 1 号修改单；味精鸡精产品标准符合：GB 2720-2015《食品安全国家标准味精》；SB/T10371-2003《鸡精调味品》； 酱油产品标准符合：GB/T18186-2000《酿造酱油》、GB2717-2003《酱油卫生标准》； 酿造食醋产品标准符合：GB/T18187-2000《酿造食醋》、GB2719-2003《食醋卫生标准》；
5	干杂类	产品标准分别符合：GB/T 317-2018《白砂糖》、GB/T 20293-2006《油辣椒》SB/T 10416-2007《调味料酒》、NY/T 832-2004《黑米》、GB/18187-2000《酿造食醋》、SB/T10337-2012《配制食醋》、SB/T10439-2007《酱腌菜》、GB 2714-2015《食品安全国家标准酱腌菜》、GB/T 23587-2009《粉条》、DBS50/022-2014《食品安 全地方标准火锅底料》、GB/T 8885-2017《食用玉米淀粉》、GB/T18738-2006《速

序号	类别	产品标准
		<p>溶豆粉和豆奶粉》、GB/T21270-2007《食品馅料》、QB/T2343.1-1997《赤砂糖》、SB/T 10459-2008《番茄调味酱》、GB18186-2000《酿造酱油》、SB/T10458-2008《鸡汁调味料》、SB/T 10296-2009《甜面酱》；GB 2721-2015《食品安全国家标准食用盐》；GB 26878-2011《食品安全国家标准食用盐碘含量》、GB/T 30391-2013《花椒》、GB/T1532-2008《花生》、GB/T8233-2018《芝麻油》、GB2711-2014《食品安全国家标准面筋制品》、GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》GB7096-2014《食品安全国家标准食用菌及其制品》、SC/T 3202-2012《干海带》、GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》、LS/T3220-2017《芝麻酱》、QB/T1174-2002《多晶体冰糖》、QB/T 4561-2013《红糖》、GB/T6192-2008《黑木耳》、GB/T21270-2007《食品馅料》、GB/T14215-2008《番茄酱罐头》、GB/T 30382-2013《辣椒》、GB/T18672-2014《枸杞》、GB/T 21999-2008《蚝油》、GB/T 11761-2006《芝麻》、GB/T10461-2008《小豆》、SC/T 3204-2012《虾米》、GB/T 22266-2008《咖喱粉》、GB/T 10462-2008《绿豆》、SB/T10652-2012《米粉制品》、GB/T 11766-2008《小米》、LS/T3240-2012《汤圆用水磨白糯米粉》、GB/T 10463-2008《玉米粉》、GB/T 22496-2008《玉米糝》、GB/T 23597-2009《干紫菜》、GB26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》、GB26687-2011/XG1-2012《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》国家标准第1号修改单、SB/T 10756-2012《泡菜》产品中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p>
6	肉类	<p>1. 所有肉类的兽药残留量均须符合《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019)的要求。</p> <p>2. 分割冷鲜猪肉类</p> <p>产品标准符合：GB9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB/T9959.1-2019《鲜、冻猪肉及副产品》产品中不得检出氯霉素、克伦特罗，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。必须能实地溯源。</p> <p>3. 分割热鲜猪肉类</p> <p>产品标准符合：GB9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB/T9959.1-2019《鲜、冻猪肉及副产品》、GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》；GB/T9961-2008《鲜、冻胴体肉》、GB/T 17238-2008《鲜、冻分割牛肉》，产品中不得检出氯霉素、克伦特罗，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。必须能实地溯源。。</p> <p>4. 冷冻调理食品类</p> <p>4.1 产品标准符合：GB 19295-2011《食品安全国家标准速冻面米制品》、SB/T 10412-2007《速冻面米食品》、GB/T 23786-2009《速冻饺子》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》、GB2726-2016《冷冻调理食食品安全国家标准熟肉制品》、SB/T10279-2017《熏煮香肠》、GB/T 20712-2006《火腿肠》、GB 2712-2014《食</p>

序号	类别	产品标准
		<p>品安全国家标准豆制品》、SC/T 3102-2010《鲜、冻带鱼》、SC/T3212-2017《盐渍海带》、GB/T 30889-2014《冻虾》、GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》、NY/T 2981-2016《绿色食品魔芋及其制品》、GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、GB16869-2005《鲜、冻禽产品》；GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》、；GB/T9961-2008《鲜、冻胴体肉》；GB/T17239-2008《鲜、冻兔肉》；</p> <p>4.2 产品的失水率符合国家标准，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>5. 鲜/冻禽肉、兔肉类</p> <p>5.1 产品标准符合：GB16869-2005《鲜、冻禽产品》、GB2710-1996《鲜(冻)禽肉卫生标准》。GB16869-2005《鲜、冻禽产品》、GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》；GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》；产品中产品中不得检出克伦特罗，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。必须能实地溯源；</p> <p>5.2 鲜/冻禽肉、兔肉类产品的失水率小于等于 6%符合国家标准，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>6. 普通牛肉类</p> <p>6.1 产品标准符合：GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》；GB/T9961-2008《鲜、冻胴体肉》、GB/T 17238-2008《鲜、冻分割牛肉》；</p> <p>6.2 牛肉类产品中不得检出氯霉素、克伦特罗，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。必须能实地溯源。</p> <p>7. 牛羊肉类</p> <p>7.1 产品标准符合：GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》；GB/T9961-2008《鲜、冻胴体肉》、GB/T 17238-2008《鲜、冻分割牛肉》；</p> <p>7.2 牛羊肉类产品中不得检出氯霉素、克伦特罗，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。必须能实地溯源。</p> <p>8. 淡水产品</p> <p>8.1 产品标准符合：GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》；</p> <p>8.2 产品中不得检出孔雀石绿，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。必须能实地溯源。</p> <p>9. 海产品</p> <p>9.1 产品标准符合：GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》；</p> <p>9.2 产品中不得检出孔雀石绿，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。必须能实地溯源。</p>
7	禽蛋类	<p>产品标准符合：GB 2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》、SB/T 10277-1997《鲜鸡蛋》；鸡蛋中的重金属、农药残留、兽药残留、微生物等相关指标</p>

序号	类别	产品标准
		达 到国家标准。必须能实地溯源。
8	蔬菜	<p>1. 所有蔬菜的农药残留量均须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)的要求。</p> <p>2. 食用菌符合 GB 7096-2014;</p> <p>3. 叶菜类: 叶梗光滑幼嫩, 不干瘪凋萎, 无过多黄叶, 色泽正常。去除根须, 不含土, 无虫害, 无腐烂情形, 无明显浸水现象;</p> <p>4. 根茎类: 无虫咬、发芽、发霉现象, 新鲜;</p> <p>5. 瓜果类: 外表光亮无斑点, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无异味、无病虫损害;</p> <p>6. 蔬菜各品种具体形态、大小与采购人市场考价购买标准相当;</p> <p>7. 不得过熟或欠熟。保证色泽新鲜, 净菜率须在 95%以上(详见下表《蔬菜品种及质量标准》);</p> <p>8. 蔬菜农药残留不超标, 不得低于国家标准。必须能实地溯源;</p> <p>注: 叶菜类需用筐分装, 质量要求不得低于零售市场蔬菜标准。</p>
9	水果	<p>1. 所有水果的农药残留量均须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)的要求。</p> <p>2. 外表光亮无斑点, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。</p> <p>3. 无腐烂, 无异味、无病虫损害。</p> <p>4. 水果农药残留指标不得低于国家标准。必须能实地溯源。</p>
10	面条面皮类	<p>1. 产品标准符合: LS/T 3212-2014《挂面》、LS/T 3202-1993《面条用小麦粉》、DB50/295-2008《生切面、切面皮》、GB/T23587《粉条》、DBS45/050《食品安全国家标准鲜湿类米粉》、DBS45/051《食品安全国家标准干制米粉》、GB2713-2015《食品安全国家标准淀粉制品》;</p> <p>2. 面条 100 斤添加盐 0.125 克, 鸡蛋 30 个, 碱根据季节及面制品;</p> <p>3. 制作情况灵活添加, 扑面使用豌豆粉;</p> <p>4. 饺子皮、抄手皮 100 斤添加盐 0.1 克, 鸡蛋 20 个, 碱根据季节;</p> <p>5. 及面制品制作情况灵活添加, 扑面使用豌豆粉;</p> <p>6. 米面中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p>
11	豆制品及其他类	<p>1. GB2713-2015《食品安全国家标准淀粉制品》、GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》、GB/T29876-2013《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》、GB 22556-2008《豆芽卫生标准》或参照以上标准执行的企业标准;</p> <p>2. 米面及豆制品中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p>

序号	类别	产品标准
12	食品类	符合《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)的要求，符合国家及省、市有关标准和行业标准。
13	日用百货类	
14	酒水类	
15	调味品类	
16	粮油类	

注：投标人须在《其他投标文件》中承诺在本项目采购合同履行过程中所提供的
所有食材产品的安全标准均符合国家、省、市有关标准和行业标准。

(五)蔬菜品种及质量标准

序号	品名	质量要求	不达标形态
1	大土豆	颜色淡黄或奶白，个大形正、每个4两以上，大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满	发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。
2	小土豆 (洗)	颜色为淡黄色或奶白色，大小均匀，表皮光滑，体硬不软，饱满。	坑眼多，发芽、发青，有疤眼
3	茄子	型直长、紫色，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀	表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。
4	芋儿(洗)	洗、大小均匀、无疤眼。	
5	冬瓜	吊瓜，皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂	压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水份少，发糠。
6	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，表皮有光泽，肉脆甜、瓢小籽少。	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心
7	西胡瓜	颜色青绿色、表皮光滑，大小适中、皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。	表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。
8	苦瓜	颜色淡绿色或白色、有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。
9	韭黄	大韭菜，叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长20厘米以内	有泥土，黄叶，干软，有断裂，腐烂
10	韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长20厘米以内。	有泥土，黄叶或叶上有斑，枯萎，无尖，腐烂。
11	泡萝卜 (红皮)	红皮、大小均匀、无泥沙。	
12	老姜(洗)	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
13	小青椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱

序号	品名	质量要求	不达标形态
		滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。	纹、断裂，干软、划痕
14	洋葱 (红皮)	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
15	香葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多
16	大葱	葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米	分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶，有泥土、葱白松空、弯曲
17	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断	颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹。老掐之不断，梗尖干黄。
18	蒜苗 (香蒜苗)	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。	有黄叶、干尖、烂梢，有根、泥土。
19	蒜米	白色，无霉烂、无瑕疵	发芽、烂瓣，瘪瓣、虫孔。
20	软江叶	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。	有叶斑或叶子过大，枯萎，有杂质，梗粗老
21	番茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，大小规整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸	腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或畸形果。 腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或畸形果。
22	青椒 (薄皮)	个大、直长、薄皮，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、凹陷，有泥土
23	甜椒	颜色红艳，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土，长度不低于 8 厘米，宽不低于 3 厘米，表面无虫眼	个小、腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、压伤划痕。
24	藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节 3-4 节。	有外伤、断裂、腐烂、有褐色斑，干萎颜色发黄
25	仔姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多
26	花菜	中号，花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长
27	鲜竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，	断裂、黑斑、风干、刀伤，壳皮

序号	品名	质量要求	不达标形态
		肉质洁白较嫩，水分多。	卷曲，壳肉有空隙笋根变黑、肉变色。
28	大头菜	以实际市场定价购买样品为标准	
29	白笋子	以实际市场定价购买样品为标准。	
30	黄笋子	以实际市场定价购买样品为标准。	
31	高笋 (去皮)	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿，无黑心。	压伤、裂纹、水锈斑，空心、有泥土
32	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，无腐烂变质。	有黄叶、梗伤，水秀，腐烂，断裂，枯萎
33	莲白	外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整	包心松散有黄叶、虫蛀，萎蔫、雨淋水浸。
34	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水份充足，无根	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多
35	青笋(去皮)	绿心、中号(尾部4公分)、略长、无黄白。	
36	青笋尖	无压伤、裂纹、水锈斑、空心、黄叶、毛根、泥土	
37	嫩豌豆	新鲜、清秀	
38	嫩玉米	无腐烂变质、无异味	
39	瓢儿菜	中号，梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水份充足，无根	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多
40	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫，包心松，有泥土
41	芹菜	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约30厘米	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
42	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足	黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
43	西兰花	花蕾颜色深绿、紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。	花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发干，压伤、刀伤、主茎长。
44	平菇	中号，菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短	发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开，盖柄脱离，颜色发黄有黄斑

序号	品名	质量要求	不达标形态
45	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。	腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落，柄粗长，颜色发黄
46	鸡菇	不能发霉、变质，中号。	
47	香菇	中号，菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。	腐烂、破损、潮湿、粘手，菌身不完整，颜色暗淡，发黑，味淡或异味。
48	蘑菇	以实际市场定价购买样品为标准。	
49	豇豆	大小均匀、挺直、细长、脆嫩、有光泽、折断为实心、无空心、无虫洞，颜色为浅绿色	空心、虫洞多、压伤、腐坏
50	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米。	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头
51	地瓜	无腐烂、泥土。	
52	韭菜花	新鲜、嫩	
53	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。	颜色杂，大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质
54	胡萝卜 (广胡)	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小	表皮争缩，刀伤、开裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠、泥土多
55	虎儿瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。	表皮擦伤，干皱、烂斑。
56	油菜尖	无黄叶、无虫眼。	有黄叶，枯萎，小虫，腐烂，压伤，散水太多。
57	老南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形
58	生菜	大莴，颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。	叶子发黄，有褐色边或褐斑，干软，卷曲，脱叶
59	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑
60	玉米棒	以实际市场定价购买样品为标准。	
61	山药	呈原柱形，条均挺直，光滑圆润，两头平齐，内外均匀为白色。质坚实，粉性足。味淡。长 15cm 以上，直径 2.3cm 以上。	有裂痕、空心、炸头、杂质、虫蛀、霉变。长不足 15cm 以上，直径不足 2.3cm 以上
62	玉兰片	以实际市场定价购买样品为标准。	
63	小米椒	以实际市场定价购买样品为标准。	
64	红苕	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥

序号	品名	质量要求	不达标形态
		小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。	土多发软
65	付子瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。	断裂、划伤、软烂、干皱、畸形，颜色发黄。
66	菜心	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。	有叶斑、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多
67	棒青菜 (去皮)	以实际市场定价购买样品为标准。	
68	儿菜	以实际市场定价购买样品为标准。	
69	泡青菜	以实际市场定价购买样品为标准。	
70	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。	有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，干尖，腐烂和虫眼。
71	红油菜	梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾，水份充足。	有黄叶，枯萎，小虫，腐烂，压伤，散水太多。
72	豌豆尖	新鲜、清秀	
73	红苤菜	叶子为淡红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。	有黄叶，叶背有白点有虫，枯萎有籽，茎粗老。
74	红苕尖	新鲜、嫩、无黄叶、无虫眼。	
75	茶树菇	菌盖暗棕色至茶褐色，菌帽较整齐，无异味	有霉变、虫蛀
76	冬寒菜	新鲜、嫩、无黄叶、无虫眼。	
77	折耳根 (无叶)	以实际市场定价购买样品为标准。	
78	杏鲍菇	菇形完整、周正、无残缺、菌柄无明显残缺、弯曲。	无霉烂、虫蛀
79	烧烤土豆	以实际市场定价购买样品为标准。	
80	香芋	块根呈球状，直径 2~7.5 厘米，表皮黄褐色，肉白色	
81	嫩胡豆	以实际市场定价购买样品为标准。	
82	折耳根 (芽)	以实际市场定价购买样品为标准。	
83	丝瓜	皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。

(六) 配送要求

1. 所有货物必须无条件按采购人规定的时间，按时运送到指定的地点。

2. 肉类供应必须在货物送达时提供检验检疫合格证明, 否则采购人有权直接拒收。

3. 外地生鲜禽应有其所在地农业部门的检疫合格证明或检疫验讫标识, 生鲜禽类必须保证新鲜。

4. 采购人发现质量等问题, 中标人必须按要求及时予以解决。

5. 运输工具、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规定和要求。

6. 每次供货必须向采购人提供当批次质量检验合格证等证明。

7. 货物的标签标识内容必须真实, 符合国家法律法规规定, 并符合相应产品(标签)标准的要求, 标明产品名称、厂名、厂址、配料表、生产日期、保质期等。

(七) 食品安全及质量要求

1. 所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规的要求, 并出具食品安全保障承诺书。中标人所供应食材能够索票索证和溯源, 并按规定按时足量刷溯源卡。

2. 一旦出现食材质量问题, 一切经济责任和法律责任全部由中标人承担, 采购人不承担任何责任。

3. 因供货质量原因, 引起采购人食品安全事故, 供应商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赔偿(包括医疗), 并承担其他相应法律责任。

4. 中标人按照卫生防疫要求定期提供相应的食品出厂合格证, 检疫证等相关证件。

4.1 大宗货物粮油, 米面, 干杂, 肉类等食材应按照卫生防疫站和食品安全要求定期提供相应的食品出厂合格证、检疫证等证件复印件, 不得向采购人供应违禁食品添加剂或使用了违禁食品添加剂的食材。

4.2 每月提供一次国家认可的检验检测机构出具的瘦肉精检测报告。

4.3 配送的调料、干杂类须是正规厂家生产, 并具有质量合格证书且无任何添加剂的优质产品。

4.4 水果、蔬菜农药残留限量标准必须达国家标准, 豆腐、豆芽产品必须符合国家相关标准以及生鲜产品行业标准。蔬菜必须保证新鲜, 符合成都市溯源体系的要求。

4.5 若供应商所提供物资的质量因不符合相关质量标准, 导致采购人被卫生

防疫、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，情节严重者终止合同，并按合同违约条款进行赔偿。

4.6原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送物资，更换后仍然不符合标准的采购人有权对供应商处以一定金额的罚款。供应商按照卫生防疫要求定期提供相应的食品出厂合格证，检疫证等相关证件。

5. 所有食材质量必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品卫生法》、《动物防疫法》及其他相关法律法规的要求。

(八) 询价定价机制

1. 询价定价范围：指食堂所需的米、面、油、禽、蛋、肉类、蔬菜、干杂、调味品、百货商品等。

2. 询价组成员组成：由后勤处、膳食科、财务处及纪检监察审计处抽调人员及食堂管理员、库管等人组成，每月到市场询价 1 次。原则上双方分头询价，询价小组也可根据实际情况邀请供应商参加。

3. 询价组人员必须认真对待询价工作，确保每次询价价格的真实性。必须认真及时填写《采购询价登记表》，并以此作为与供应商协商确定结算价格的重要参考依据。

4. 定价周期：每月月末最后三天选其中一天询价，次月 1 日执行新价格，双方约定供应品种、规格参数，根据询价结果双方共同确定下一个月的执行价。米、面、油、干杂、调味品、冷冻调理食品类、面条面皮类、豆制品及其他类的价格调整周期为一个季度，季度调价周期的物资供应商每季度末 25 日之前报价；猪肉、禽蛋、禽肉兔肉、牛羊肉、水产品、海产品、蔬菜、水果等的价格调整周期是一个月，月调价周期的物资供应商每月末 25 日之前报价；如遇特殊原因，采购人询价小组未及时询价，采购人可暂时沿用上一周的结算价格，但沿用期不超过 30 天。

5. 价格动议：价格一经认可，在约定的时期内，无论市场价格涨跌，双方均不得擅自对食材价格进行调整。如果遇自然灾害等不可抗力因素影响，导致部份品种暴涨暴跌幅度超过或低于上次市场询价 10%时，采购人或中标人才可提出价格调整动议，由双方共同对市场进行调查并确定价格。采购人原则上不采购未询到价格的食材，特殊情况确需采购的，或对价格有争议的食材，双方可采取共同询价方式或根据过去执行价格协商确定价格，但执行价格不得询价市场零售价。

(九) 价格确认与执行

1. 投标人的价格中应包含食材价格、运费、仓储、二次搬运、税费、初加工服务费、检测费，人员费用及其他完成本次项目的一切所需费用。

2. 价格确认

2.1 海产类、蔬菜、水果、肉类(猪、牛、羊肉)以成都双流白家农副产品批发市场(海产品、肉类批发市场)购买价为基础下浮比例；

2.2 鸡、鸭、鱼、兔以成都双流白家农副产品批发市场(禽类、水产类批发市场)购买价为基础，上浮率最多不超过 3%，上下浮比例以中标报价为准，投标人不得恶意低价，必须保障食材的质量和安全；

2.3 米、面、油、干货类、调味品、小食品类、禽蛋、冻品类饮料类以成都双流白家农副产品批发市场(粮油、干杂批发市场)购买价为基础下浮比例；

2.4 奶制品属特殊产品，需要保鲜冷藏装备及时送达各校区，定价原则上以出厂价为基准，最终不得超过超市的零售价，由供需双方共同确定价格执行。

3. 物资标准及询价地点：询价物资等级质量根据《四川省学校学生食堂大宗物质产品质量技术》对应标准，询价工作原则上采用现场询价的方式，现场询价地点为成都双流白家农副产品批发市场，询价地点必须到有固定经营场所，具有一定规模并具备相关合法经营资质市场的商家进行询价。

4. 采购人询价组在询价时，将基于实际需求，结合实际情况，秉承公平客观的原则，根据各被询价商家食材的感官性状、标价等因素进行综合考量，以此确定该次询价的基准价；投标人在报价时，须充分考虑采购人作为省内专业体育院校的特殊性、对食材的高标准要求，以及对供应与初加工服务的时效性要求；在询价过程中，中标人不得干预、引导采购人询价组，也不得对询价结果提出无理异议，否则采购人将有权单方面解除采购合同。

5. 本月未询价的物资及存在争议的物资，可参照和政府指定网站(成都市发展和改革委员会：<http://cddrc.chengdu.gov.cn/>)官网公布最低报价执行，或是经双方商议按上月执行价执行。

(十)配送单位考核机制

1. 为了持续有效监督供应商，确保供应商能提供符合国家质量标准的产品和稳定的服务质量，满足我院食堂对产品质量与安全、服务质量的需求，后勤处特制定本考核办法。

2. 考核内容

考核内容分为产品质量与安全和服务质量，具体详见《考核内容和扣分细则

表》。

3. 考核对象

考核对象为四川体育职业学院的本项目合同(协议)供应商。

4. 产品质量与安全标准要求

4.1符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、相关规章、规范性文件的要求；

4.2具有国家规定的质量安全认证及相关标识；

4.3符合采购项目《招标文件》的要求。

5. 考核时间和考核方式

5.1蔬菜、水果及其他类物资供应商考核时间是一年一次。日常记录执行负面清单制度，由后勤处膳食科各食堂管理员根据《考核内容和扣分细则表》(见附件)对供应商每次配送的产品质量与安全和服务情况进行记录，并由供应商指定专人在日常记录上签字确认。

5.2考核后勤处膳食科根据日常记录情况进行汇总计算，评定供应商的考核得分。

5.3供货商达到处罚标准的，在达到处罚标准的实施处罚。

6. 考核结果及运用

6.1根据日常记录评定供应商考核得分，扣减供应商履约保证金；

6.2每次考核满分为100分，考核得分80分及以上为合格，80分以下为不合格。

(1)每次考核低于80分，每分扣取履约保证金1000元。

(2)一次考核分低于60分或服务期内累计三次考核不合格者，取消供应商供货资格，并扣取剩余履约保证金。

7.有以下情形者，取消供应商供货资格，并扣取全部履约保证金。

7.1供应商随意断货累计2次的；

7.2累计3次未提供检验报告或其它合法手续的；

7.3提供伪劣、三无产品的；

7.4所提供的产品造成较大食品安全事故的；

7.5因供应商原因造成其他严重后果的；

7.6供应商被相关部门查封的；

7.7有送礼、回扣等行为的；

- 7.8 供应商之间或供应商与工作人员之间有违规串通行为的；
- 7.9 拒绝执行询价价格的；
- 7.10 违反国家相关法律法规，以及不履行招标文件或响应文件要求的。
- 8. 如供应商被取消，按评标顺序依次递补供应商。

附件：

《四川体育职业学院物资供应商扣分细则表》

内容	序号	违约事项	扣分 (分/次)	违约金 (元/次)
服务质量	1	配送车辆和配送人员违反校园有关交通、安全等方面要求的。	2	400
	2	未按约定送货时间送货(特殊原因且告知采购主管的除外)。	6	1200
	3	配送现场不履行验收义务(不卸货、不参与验收、阻碍甲方验收人员正常行使验收职责、无故不签字确认相关票据、表格等)。	6	1200
	4	验收时三方未同时在场就进行验收的。	3	300
	5	单个品种配送数量不足需求量的 90%(特殊原因且告知采购主管的除外)。	6	1200
	6	配送品种每少于需求食材品种 1 个的(特殊原因且告知采购主管的除外)，以此叠加。	4	800
	7	配送车辆未按规定使用冷藏冷冻车辆或箱式货车的。	10	2000
	8	配送车辆及人员卫生较差的。	4	800
	9	食材原料与有毒有害物资共同配送的。	5	1000
	10	配送时未按要求码放、装卸，未正确使用业主装卸工具的(电梯、平板车等)。	4	800
	11	未按要求提供食品配送人员健康证的。	2	400
	12	未按规定履行换、补食材义务的	6	1200
	13	企业或其相关雇员资质到期、变更未提交最新证照或相应补办证明材料的。	1	200
	14	产品质量检验报告到期前内未提供最新的质量检验报告的。	4	800
	15	未按时提供报价、定价等文档资料的，未按时领取相关考核资料的。	1	200
	16	提供不符合要求结算票据的。	2	600
产品质量 与安全	1	供应食材未提供或不能完全提供索证索票和溯源资料的。	4	800
	2	供应的预包装食材的标签标识内容不完整、不清晰的(如产品名称、注册商标、厂名、厂址、配料表、生产日期、保质期、出厂合格证等)。	6	1200

内容	序号	违约事项	扣分 (分/次)	违约金 (元/次)
	3	与中标食材的品名、品牌、规格、产地、包装不一致的。	8	1600
	4	供应的食材剩余有效有效期低于保质期时限三分之一的。	4	800
	5	配送的单个食材质量合格率低于 95%的。	6	1200
	6	私自更换物资包装的。	10	2000
	7	预包装破损、变形、渗漏、污秽、异味的。	4	800
	8	非定型包装的容器破损、变形、渗漏、污秽、异味或未按要求盛装的，如使用有色塑料袋。	6	1200
	9	生鲜食材不新鲜有腐败变质的。	8	1600
	10	肉类有异味的。	8	1600
	11	供应的食材出现注水或浸水现象的。	8	1600
	12	食材中有异物的。	4	800
	13	散装食材有受潮现象的。	6	1200
	14	食材有霉变现象的。	8	1600
	15	禽蛋外壳有明显的鸡粪、污物或有霉点的情况。	6	1200
	16	冷冻制品出现化冰的(未变质)。	6	1200
	17	冷冻制品出现严重化冰的(未变质)。	6	1200
	18	冷冻制品出现严重化冰的(变质的)。	10	2000
	19	猪肉和牛肉分割产品的分割标准未达到国家规定的相关分割标准的。	6	1200
	20	食材在加工售卖中出现质量投诉，且经认定为供应商责任的。	6	1200

注：以上内容可根据工作实际予以补充完善，违约金在履约保证金中扣取。

三、与评审标准相对应的内容

(一)项目实施方案要求

投标人针对本项目制定项目实施方案,方案应包括①对本项目的理解及社会责任的分析;②根据采购人单位的特殊性制定有针对性的实施方案和措施;③拟投入本项目的团队及架构、人员分工及各岗位工作职责;④阶段性工作安排和配送及时性保障措施及食材初加工安排;⑤货源组织及保障措施、货物质量保障方案及措施、仓储保障措施及配送方案;⑥“三包”服务(即包质量、包数量、包调换)等内容。

(二)项目管理方案要求

投标人针对本项目制定项目管理方案,方案应包括①投标人单位日常管理方法及针对本项目制定的管理制度和考核办法;②针对本项目的特殊性所制定的内部控制管理制度及风险控制措施;③应对食品安全突发事件和不可抗力事件的应急预案和处置措施;④违约情况和事故处理办法及措施等内容。

(三)信誉、保障能力及履约经验要求

投标人提供针对本项目的人员配置、车辆配置、仓储保障、商业保险、种养殖基地合作供应、类似项目履约经验及其他有利于项目实施的履约能力证明材料。

注:①投标人应当根据本项目实际情况提供真实、客观的相关证明材料。

②投标人应当保证所提交的所有材料的真实性,若提交虚假材料谋取中标的,则将该投标人按失信行为记入诚信档案。

③投标人根据项目的实际需求和具体情况实事求是地编制投标文件,不得违反法律、法规规定,不得夸大其词和空口许诺。

四、※商务要求

(一)履约时间、方式及地点

1. 履约时间: 2021 年 6 月 1 日至 2021 年 12 月 31 日。
2. 履约方式: 按照政府采购合同约定及采购人要求执行。
3. 履约地点: 采购人指定地点。

(二)质保期

物资送达采购人指定地点时,该物资剩余有效保质时效不低于其有效保质期限的二分之一(例如物资保质期为 20 日,则物资送达采购人指定地点时距离物资生产日期不超过 10 日),质保期自项目验收合格之日起开始计算。

(三)履约保证金

1. 金额：采购预算金额的 3%。

2. 交款时间及方式：政府采购合同签订前，以支票、汇票、本票或者金融机构出具的保函等非现金形式提交至采购人(包括网银转账，电汇等方式)。

(四)合同价款

合同价为投标人所供食材价格结合中标上浮(下浮)率计算所得的总价，是响应项目要求的全部采购内容的价格体现，应包括但不限于完成本项目所涉及人员劳务、生产、运输、冷藏、二次搬运、食材粗加工、风险、保险、管理费、税金、招标代理服务费、国家规定的各项税费等一切费用。供应商只允许有一个报价，并且在合同履行过程中是固定不变的，任何有选择或可调整的报价将不予接受，并按无效响应处理。

(五)付款方式

1. 每月结算支付一次，具体支付的时间和条件由采购人与中标人在签订采购合同时共同确定。

2. 结算方式：当月供货价格×当月配送量按实结算。

3. 中标人须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料后进行支付结算，付款方式均采用公对公的银行转账，中标人接受转账的开户信息以采购合同载明的为准。

(六)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. 如因中标人工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，中标人对此均应承担全部的赔偿责任。

3. 中标人必须遵守采购合同按时完成合同相关工作，若由于中标人原因导致合同迟延履行，中标人应承担采购合同中约定的罚款。

4. 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合同总价款 20%的违约金，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。

5. 有下列情形之一的，当事人可以解除合同：

5.1 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)；

- 5.2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；
- 5.3当事人一方迟延履行债务或者有其他违约行为致使不能实现合同目的；
- 5.4法律规定的其他情形。

(七)解决争议的方法

1. 因质量问题发生争议，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；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，向采购人所在地仲裁委员会申请仲裁或向采购人所在地人民法院起诉。

(八)其他要求

1. 政府采购合同签订时间：投标人中标后，自中标通知书发出之日起，须按政府采购相关法律法规要求，在 30 日内与采购人签订政府采购合同。

2. 采购人将在合同签订前，与单位使用部门、纪检部门共同组成原件查验小组，查验中标供应商在投标文件中提供的证书、证件以及评分标准所涉及的相关材料的原件，若中标供应商未能在采购人规定的合理时间内完整提供所有相关材料，将被视为虚假响应，取消其中标资格并按有关规定进行处理。

3. 采购人在项目执行过程中定期核对中标人提供完成项目所配备的人员数量及相关信息，对于未按照采购文件及投标文件相应要求执行或存在不合理的部分有权下达整改通知书，并要求中标人限期整改，并根据违约情况扣除供货款项。

4. 中标人在项目执行过程中定期及时向采购人通告本项目供货的重大事项及其进度。

5. 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受采购人的监督。

6. 在采购合同履行过程中发生的或与本合同有关的争端，中标人与采购人应通过友好协商解决，协商或调解不成的，由当事人依法维护其合法权益。

7. 中标人不得以次充好，来源渠道必须合法，同时应根据国家有关规定、服务承诺及采购人的要求做好后续服务工作。

8. 中标人须严格按照《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)》(财办库〔2020〕123号)的要求进行产品及相关快递服务的具体包装。

注意：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、人员执业资格等描述与国家最新要求不一致时以最新要求为准。