**福建省税务局机关食堂食材配送项目****采购需求**

**采购需求前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 内容 |
| 1 | 项目立项 | 项目立项时间：2021年4月13日 |
| 项目立项证明文件：**√**有    无 |
| 2 | 项目预算安排 | 总预算金额（万元）：1620万元 |
| 当年预算安排金额（万元）：540万元 |
| 项目资金来源：基本支出 |
| 3 | 项目采购内容 | 货物名称及数量：合同包1粮油调味品；合同包2蔬菜干货类；合同包3肉类水产品类  核心产品：合同包1粮油调味品；合同包2蔬菜干货类；合同包3肉类水产品类 |
| 服务内容：所采购服务商须保障采购人食堂用餐食材需求，配送范围：大米、面粉、食用油、各类蔬菜、新鲜肉类、冷冻食品、新鲜家禽、禽蛋、豆制品、水产品、调味品、副食品、水果、乳制品、各类辅料等。 |
| 4 | 项目服务时间 | 服务期三年，一年一签。 |
| 5 | 项目实施地点 | 国家税务总局福建省税务局 |
| 6 | 项目实施范围 | 采购人希望通过本次招标确定保障能力强，产品质量可靠的供应商。为更好的选取优质优价、服务质量好的食材供应商，确保稳定配送， |
| 7 | 项目相关单位 | 需求部门： 机关服务中心 |
| 验收部门： 机关服务中心等相关部门 |
| 8 | 采购意向公开 | **√**本项目已于2021年5月20日公开采购意向 |
| 本项目经立项审批不公开采购意向 |
| 9 | 支持中小企业 | 本项目（第   　包）专门面向中小企业采购 |
| 本项目预留预算金额的  %专门面向中小企业采购 |
| 本项目不适宜由中小企业提供，且已履行报批手续。 |

# 招标内容一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 合同包 | 项目名称 | 服务期限 | 年采购金额（大约数） | 简要概况 |
| 1 | 粮油、调味品类 | 3年 | 120 | 本次招标项目为国家税务总局福建省税务局机关食堂食材料配送采购项目。所采购服务商须保障采购人食堂用餐食材需求，配送范围：大米、面粉、食用油、各类蔬菜、新鲜肉类、冷冻食品、新鲜家禽、禽蛋、豆制品、水产品、调味品、副食品、水果、乳制品、各类辅料等。 |
| 2 | 蔬菜、干货类 | 3年 | 120 |
| 3 | 动物肉、水产品类 | 3年 | 300 |

1. **项目概况**

1.1本次招标项目为国家税务总局福建省税务局机关食堂食材料配送采购项目。所采购服务商须保障采购人食堂用餐食材需求，配送范围：大米、面粉、食用油、各类蔬菜、新鲜肉类、冷冻食品、新鲜家禽、禽蛋、豆制品、水产品、调味品、副食品、水果、乳制品、各类辅料等。省税务局通过公开招标确定机关食堂食材供应商，采购人希望通过本次招标确定保障能力强，产品质量可靠的供应商。为更好的选取优质优价、服务质量好的食材供应商，确保稳定配送，本项目采取按食材分类招标。共设三个合同包，合同包1粮油调味品；合同包2蔬菜干货类；合同包3肉类水产品类；由于省税务局就餐人员较多，现有两个食堂，按以往年度测算，每年度食材需求为：粮油调味品约120万；蔬菜干货类约120万；肉类水产品类约300万。本次拟采购三年配送服务，合同一年一签。

**二、项目需要说明的事项**

2.1本次采购用量只是根据往年使用量测算得出的预估用量，实际采购用量有可能低于此预估数，参与投标的供应商要充分评估并承担采购量低于预估量的风险。

2.2采购人如有特殊情况和临时补货,中标人在接到采购人供货通知后于1小时内，按采购人通知的品种、数量、规格等需求送达。中标人负责食材的装卸和运输，所需费用由中标人承担。

2.3如有特殊采购需求即中标人无法提供货物或提供的货物无法满足安全要求的或因价格因素不满足采购人要求的，采购人有权自行采购。中标人中标以后对于非中标人主观原因导致无法提供的货物，中标人需向采购人提供书面证明材料。

2.4根据疫情防控的常态化要求，投标人需制定物资采购、运输和配送过程的疫情防控相关方案、应急预案与制度。

2.5配送时间：一般为当天上午7时前将采购人所订的货物送至采购人指定地点（如遇特殊情况，采购人可以改变送货时间，但应提前通知供应商）。

配送地点：福建省税务局机关食堂（主楼和西楼食堂）。福州市鼓楼区铜盘路

2.6**支付方式**

中标供应商应于每月20日前开好上月供货总额全额增值税发票并提供发票原件及相关附件凭证给招标人财务以便招标人付款结算，原则上上月的货款在下月的25日左右以转账形式支付。

5.7报价应是完成本项目全部工作内容的价格体现，包括但不限于产品生产、运输、冷藏、搬运；人工费；从业人员的服装；工具费用；人身意外伤害费用；责任风险费用；加班工资、高温补贴等；过年、过节等福利费用；管理费；税收；安全费用以及国家规定的各项税费等一切费用。

**三、技术和服务要求**

**（一）物资清单**

1.粮油调味品类；包括大米、面粉、禽蛋、食用油、干货、调味品、烘焙材料等；

2.蔬菜干货类； 包括蔬菜、水果、豆制品、奶制品类等

3.肉类水产品类：动物肉及其附件、水产品（含鲜活海产品、冰鲜水产品、淡水产品、贝类品），冷冻制品类

**（二）配送运输**

1.凡装运食品及食品原料的运输工具必须打扫干净，保持清洁，必要时应进行消毒，防止运输过程中的污染。

2.运输过程中，各产品装框分类，整齐码放，防止交叉污染和相互挤压等情况。

3.增强安全意识，随时保持警惕。食品或食品原料装车以后中途不得离人，必须有人看管，防止有人投毒等意外事故发生。

4.采购的食品及食品原料装车以后，坚持配送人员负责到底的原则，即中途不得更换送货人员，以防止出现差错而责任难以区分的情况。

5.凡是装载过农药、化肥、异味浓烈、有毒物品的车辆不得用来运输食品及食品原料。

6.中标人应负责将招标的物资，在规定的时间内运至招标人指定地点。

7.中标人应安排专人专车运送, 每日7：00前将所需食材送达招标人指定地点，需冷藏运输食材须采用冷链配送车辆配送；如招标

**（三）保障要求**

1.中标人必须在订货及配送过程中与本单位保持密切配合。能根据本单位招标人员下发的采购单内容进行采购配送，且保证所采购的产品质量完全合格。

2.中标人应每15日向采购人提供所供应产品的质量检验证明、质量检验报告等。

3.肉制品必须附带本批次动物制品检验检疫合格证。蔬菜瓜果类必须附带本批次农药残留检测报告。

4.对有质量问题、来路不明、腐烂变质、超出采购单要求重量部分、存在其他食品安全隐患的原材料，采购人有权拒绝收货、退货。

5.送货人需要进入库房、加工区时，需要遵守采购人的相关管理规定。

6.送货人负责将所供应产品搬运到指定地点，摆放整齐。

7.投标人拟配置于本项目的人员：

（1）不得是涉黄、涉赌、涉毒、涉黑以及有任何的违法、违纪等不良记录。投标人中标后为采购人提供相应人员户籍所在地派出所出具的背景核查证明。**（实质性要求，提供承诺函，否则投标作无效处理）**

（2）拟配置于本项目的配送人员，中标后需向采购人提供健康证和防疫健康码；本项目要求专人专车负责配送，中标后向采购人提供配送人员有效的身份证件和车辆行驶证证件。**（实质性要求，提供承诺函，否则投标作无效处理）**

供应商负责本项目履约过程中的服务人员的安全教育、安全保障、安全责任。**（实质**

**性要求，提供承诺函，否则投标作无效处理）**

1. **供货时间**

1.合同包1：粮油调味品类。包括大米、面粉、禽蛋、食用油、干货、奶制品、调味品等；下单次日09:00之前送达。

2.合同包2：蔬菜干货类。包括蔬菜、水果类等；每日07:00之前送达。

3.合同包3：动物肉水产品类。动物肉及其附件、水产品（含鲜活海产品、冰鲜水产品、淡水产品、贝类品），冷冻品类；每日07:00之前送达。

注：特殊情况采购、临时采购，由招标人通知中标人，中标人需协助配合完成。

**（五）质量要求**

中标人提供的所有货物必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国货物质量法》及国家行业标准的有关规定，供应的货物应留有三分之二（含）以上的保质期限且大小均匀，货物验收实行索证制度。具体要求如下：

**1.粮油调味品类**

1. **稻米的质量检验标准**

大米的品质是由多方面因素决定的，主要有大米的品种、成熟情况、含水量，主要的方法和标准是及大米的存放时间长短等，综合上述因素，检验大米的品质。以其粒形、腹白、硬度及其新鲜度来确定。

（1）米的粒形：米粒形均匀、整齐、质量大、重量大没有碎米和爆腰米的品质较好。相反则差，碎米是指米的体积在整粒的2/3以下的米，爆腰米为米粒上有裂纹的米，易碎、口味较差。

（2）米的腹白：米粒上呈乳白色的部分叫腹白，没有腹白的米，体积小、硬度低，易碎，蛋白质含量低，品质差。

（3）米的硬度：米能承担机械压力的程度叫米的硬度，凡是硬度大的米品质就高。硬度小的米，品质就差，易成碎米。

（4）米的新鲜度：米的品质检验除上述三种外，对其新鲜度和卫生状况的检查是最主要的方面。新鲜的米有清香味和光泽、无米糠和其它杂物、无虫害、无异味、无霉味，用手摸时滑爽、干燥。而陈米则颜色暗淡无光、染有虫害痕迹，甚至发霉、粘连结块，煮熟食用，质感粗糙、口味差。

1. **面粉的品质检验标准**

面粉品质好坏有较明显的区别，主要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行品质检验。

（1）水分：国家规定面粉含水量在12-13%间，含水量正常的面粉用手捏有滑爽的感觉，如捏而有形不散，则含水量过多，不易存放。

（2）面粉的颜色随着面粉加工的精度不同而不同,颜色越白精度越高,但其维生素含量低,如果保管时间守长或保管条件潮湿,面粉的颜色就会加深,品质降低。

（3）面筋质：面筋质决定面粉品质，面筋质含量高，品质就好，但也有一定的含量标准，如果过高其它成分就相应减少，品质就不一定好。

（4）新鲜度，新鲜的面粉有正常气味，颜色较淡。如是带有腐败味、霉味、颜色发深的面粉已陈，如因水分过多，产生发霉、结块现象，表明已变质，新鲜程度是鉴定面粉品质的基本标准和方法。

（5）中标人提供的面粉必须符合GB1355小麦粉国家标准并拥有“QS” 生产许可证或“SC”食品生产许可证。

特制一等：灰分(以干基计)≤0.70%；粗细度：全部通过GB36号筛，留存在CB42号筛的不超过10.0%；面筋质（以湿重计）：≥26.0%；含砂量：≤0.02%；磁性金属物≤0.003g/Kg；水分≤14.0%；脂肪酸值（以湿基计）：≤80；气味、口味：正常。

特制二等：灰分(以干基计)≤0.85%；粗细度：全部通过GB30号筛，留存在CB36号筛的不超过10.0%；面筋质（以湿重计）：≥25.0%；含砂量：≤0.02%；磁性金属物≤0.003g/Kg；水分≤14.0%；脂肪酸值（以湿基计）：≤80；气味、口味：正常。

标准粉：灰分(以干基计)≤1.10%；粗细度：全部通过GQ20号筛，留存在CB30号筛的不超过20.0%；面筋质（以湿重计）：≥24.0%；含砂量：≤0.02%；磁性金属物≤0.003g/Kg；水分≤13.5%；脂肪酸值（以湿基计）：≤80；气味、口味：正常。

普通粉：灰分(以干基计)≤1.40%；粗细度：全部通过GQ20号筛；面筋质（以湿重计）：≥22.0%；含砂量：≤0.02%；磁性金属物≤0.003g/Kg；水分≤13.5%；脂肪酸值（以湿基计）：≤80；气味、口味：正常。

1. **淀粉的品质检验标准**

淀粉的品质因不同的加工原料而有差别，因此对淀粉的品质检验，除考虑其固有品质外，应从其加工纯度和是否含有其它杂质及含水量等方面来检验。纯度愈高，杂质愈少，含水量愈低，其品质愈好。

**4）禽蛋品质检验标准**

中标人提供的禽蛋应符合GB 2749国家标准。

色泽：具有禽蛋固有的色泽；

组织形态：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明；

气味：具有货物固有的气味，无异味；

杂质：无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。

**5）奶制品**

（1）巴氏杀菌乳：中标人提供的巴氏杀菌乳应符合GB19645国家标准,要求当天鲜奶并提供全程冷链运输配送。

色泽：呈乳白色或微黄色；

滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味；

组织状态：呈均匀一致液体，污凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。

（2）发酵乳：中标人提供的发酵乳应符合GB19302国家标准。

色泽：色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色（风味发酵乳：具有添加成分相符的色泽）；

滋味、气味：具有发酵乳特有的滋味、气味（风味发酵乳：具有添加成分相符的滋味和气味）；

组织状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。

（3）其他奶制品必须符合卫生质量要求及国家相关标准。

**6）副食品、烘焙材料及其他类**

（1）所有的副食品及烘焙材料必须符合国家卫生标准和质量要求。

（2）糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS” 生产许可证或“SC”食品生产许可证。

**2.蔬菜干货类**

1）中标人提供的必须是新鲜蔬菜，质量必须符合国家食品卫生管理相关标准及法规要求：

(1)农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；

(2)不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；

(3)蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；

(4)不得提供过长的菜头和菜根。

2）中标人提供的必须是新鲜水果，质量必须符合国家食品卫生管理相关标准及法规要求：

(1)农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；

(2)果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；

(3)果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。

(4) 口感正常，具有水果特有的风味。

3、中标人每批蔬菜、水果必须出具一份农药残留检测报告。

**3）几种主要干货制品的质量标准**

（1）肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

（2）玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17CM的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

（3）黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀者为佳。

（4）黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

（5）银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽，无杂质，根小,干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

（6）香茹：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄茹和姑丁四类，其中以花菇质量最好，厚茹次之，薄菇再次之，菇丁质量最差。

A、花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

B、厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

C、薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，味淡。

D、菇丁：是指未充分发育的香菇,个小,直径在2CM以下,味淡质差。

（7）腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

二级品：颜色较一级品灰黄，干燥无碎块。

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

（8）粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

（9）蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质、干、硬度高。

（10）干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质结饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

（11）鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分蜷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

（12）紫菜：紫菜属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质最优。

（13）鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。

**（三）动物肉水产类及其制品**

1、猪、牛、羊、鸡、鸭等鲜、冻肉类及其制品

中标人提供的猪、牛、羊、鸡、鸭等鲜、冻肉类必须符合GB2707、GB16869国家标准，每批次猪、牛、羊、鸡、鸭等鲜、冻肉类必须提供动物货物检验检疫合格证明，且符合食品卫生相关标准及法规要求。

（1）猪、牛、羊等鲜、冻肉类:无异味、无酸败味；

（2）鸡、鸭等鲜、冻肉类：表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的气味，无异味。

2、鱼、虾、贝、蟹、藻、头足等鲜、冻水货物类及其制品

中标人提供的鱼、虾、贝、蟹、藻、头足等鲜、冻水货物类必须符合GB 2733国家标准，泥螺 、河蟹、螃蟆、河虾、淡水贝类必须鲜活，且符合食品卫生相关标准及法规要求。

**四、验收要求及售后服务**

1、中标人应按采购人订单规定的品种及要求供应所需货物，货物短缺时须在采购人规定时间内调配补齐所缺品种。若要更换品种须经采购人同意后方可更换。

2、采购人有权对不符合质量要求的货物予以退货或要求换货，采购人要求换货或补货的，应由中标人重新供货直至合格，有关供货再行验收，以及给招标人造成的损失等费用由中标人承担。连续两次项目验收不合格的，招标人可终止合同，另行按规定选择其他中标人招标，由此带来的一切损失由中标人承担。

3、货物送至招标人指定交货地点后，中标人应安排专人在招标人指定地点配合称重及验收，由采购人对货物进行验收并签字确认。

4、质量要求：中标人必须按照合同质量要求提供货物，不得短斤少两、以次充好，每批次肉类、家禽类须提供当天或本批次政府市场检疫检测部门出具的检疫合格证明原件或复印件；乳制品、饮料要本批次的检测证明；果蔬需提供农药残留化验单等证明材料；进口冷链商品须提供“四证”：海关报关单、海关检验检疫合格证、核酸检测阴性证明、消毒证；冻品应在化冰环境要求下，发现质量问题中标人核实后应予退货。

5、数量、重量要求：货物重量若有标准件按标准件抽样称重，并按抽样重量计算，没有标准件按实际过磅重量计算；中标人供货的过磅货物数量不低于或高于订单采购货物的5%，超出采购数量部分不予结算，缺少部分中标人须于货物到达招标人指定地点1小时之内按订单的所列数量补齐。

6、退换货要求：中标人所送货物与采购人订单或合同要求不符时或货物送达之前被损坏，经双方确认后中标人须接受免费提供包换、包退服务，并应在接到采购人通知后1小时之内，将换货货物送至采购人指定地点替换原有不符或被损坏的货物。

7、应急保障要求：中标人应提供自然灾害、公共卫生事件、停水、停电等情况下供应物资应急预备方案。

8、中标人应及时接受招标人的意见及时进行整改，遵守招标人管理的有关规定，满足招标人特殊招标模式的需求。

9.抽查发现食品安全质量问题的处理：

1）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，如水产品中发现河豚鱼或发现腐败变质肉类等，投标人承担由此造成的经济损失，采购人有权追究投标人责任。

2）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，应立即通知采购人使用单位伙食物资验收小组及投标人，将问题产品退货处理。

3）抽查发现资质证照不全问题的处理：

畜禽冻肉类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；

发现部分畜禽冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，全部退货；

整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，全部退货；

4）发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理： 自动终止合同，并保留进一步追究责任的权利。

10.退（补）货流程 ：

对不符合质量要求的货物由采购人使用单位验收人员提出清退，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，责投标人以不影响肉类供应为前提尽快补送。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或进行协议销毁，不退货给投标人。

11.验收记录 ：

对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认

**五、质量异议处理**

1、采购人有权对中标人供应的货物进行定期与不定期的抽样检验，采购人对有疑义的货物有权要求双方代表到场共同提取样品送权威部门检测，抽检合格的检验费用由采购人支付，抽检不合格的即为中标人“货物质量不符合要求”，检验费用由中标人支付，并须承担质量不符合要求货物价值2倍的违约金。

2、采购人的人员认定中标人所送货物与采购人订单或合同要求不符时或货物送达之前被损坏，有权要求中标人退货或换货的并给予中标人口头整改通知，若中标人有异议，应于接到采购人通知后1小时内回复采购人并协商处理方式，否则将视为中标人对不符合质量要求无异议，中标人应于合同约定时间内退货或换货。

**六、中标人管理**

采购人每天对中标人的到货时间、到货及时性、应到品种、实际到货品种、退货情况、产品退货率等进行记录，每月进行综合考评，对中标人的不诚信行为进行警告、严重警告、罚款等处罚。

6.1.投标人应按合同约定供货，投标人不得转包、分包，否则采购人有权 单方面终止合同，项目另行处理，投标人承担由此造成的经济损失。

6.2.投标人应遵守采购人单位的各项规定。

6.3.投标人除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。因投标人原因延误交货日期的（采购单位要求推迟的除外），采购人使用单位有权自行采购，并由投标人承担由此产生的一切损失和费用。

6.4.投标人不得变更供应商品，应严格按招标要求和投标承诺（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人使用单位有权拒收。

6.5.采购人使用单位按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，投标 人无条件退货；投标人未能履行招标文件和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品或供货时的商品与投标人投标文件中的承诺不符，采购人使用单位退货 后将记录在案，并对投标人予以处罚，投标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人有权终止投标人供货合同。

6.6.投标人按所供应商品的销售额开具国家正式发票。

6.7.投标人对所有供货商品作出书面承诺，保证质量安全合格。若被有效投诉 3 次 或造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人有权终止投标人供货合同。

6.8.食品溯源要求。投标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源清晰，尽量使 用知名品牌，包装食品要有 SC 标志。生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供 应关系，严禁收购非标准产品供应。投标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽 的描述，并提出验收的行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由投标 人按国家和行业的要求自行描述。

6.8不服从管理：在配送过程中与本单位工作人员、业主管理人员发生冲突、争执、打架斗殴等行为，除罚款1000元外，本单位有权要求更换送货人员，情节严重时，本单位有权解除合同。

6.9违章：供应商应严格遵守采购人管理制度，服从招标人的管理。配送过程中不得发生违章行为，因违章造成的一切损失由供应商负全部责任。在合同期内若招标人接到采购人要求终止供货合同的书面形式通知时，供应商应无条件终止合同。

6.9.1中标人代理采购的所有产品必须是正规渠道生产加工、正规商场和市场销售的产品，农副产品包括蔬菜、干货等采购必须在具规模的农产品交易市场进行采购。招标人有权知晓中标人采购渠道和采购场所并且进行调查，中标人必须如实提供采购渠道信息，招标人会不定期对中标人的采购渠道进行检查。