

招标公告

项目概况

成都体育学院学生食堂大宗物资供应商采购项目（第五次）的潜在投标人应在成都市高新区天府大道1700号新世纪环球中心E3门栋6楼2-1-611-615四川中意招标有限公司获取招标文件,并于2021年7月22日10点00分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：510201202079398

备案编号：SCZC304948_20200111

项目名称：成都体育学院学生食堂大宗物资供应商采购项目（第五次）

包数：本项目共计8包

分包预算金额（如多包分包写明）：1320万元（人民币）

最高限价（如有）：266万元（人民币），其中第二包：65万元（人民币），第四包：90万元（人民币）；第九包：12万元（人民币）；第十包：22万元（人民币）；第十一包：21万元（人民币）；第十二包：32万元（人民币）；第十四包：10万元（人民币）；第十五包：14万元（人民币）；

采购需求：详见附件。

合同履行期限：第二包：365 天；第四包：365 天；第九包：365 天；第十包：365 天；第十一包：365 天；第十二包：365 天；第十四包：365 天；第十五包：365 天；

是否面向中小企业：否

本项目（否）接受联合体。

是否采购本国货物和服务：是

是否 PPP：否

采购项目需要落实的政府采购政策：☐ 优先采购节能产品；☐ 强制采购节能产品；☐ 优先采购环境标志产品；☐ 优先采购无限局域网产品；☒ 促进中小企业发展；☒ 促进监狱企业发展；☒ 促进残疾人福利性单位发展；☐ 无。

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：无；

3. 本项目的特定资格要求：（1）包 2-15 投标人须提供有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。（2）包 4 供应商所投产品须提供生产厂家的《生猪定点屠宰证》；供应商所投产品须提供生产厂家的《动物防疫条件合格证》。

三、获取招标文件

时间：2021 年 7 月 1 日至 2021 年 7 月 7 日（提供期限自本公

告发布之日起不得少于5个工作日), 每天上午 9:00 至 12:00, 下午 14:00 至 17:00 (北京时间, 法定节假日除外)

地点: 成都市高新区天府大道 1700 号新世纪环球中心 E3 门栋 6 楼 2-1-611-615 四川中意招标有限公司

方式: 请供应商通过以下流程进行招标文件购买 (此账号仅限报名费用打款):

1、供应商将本公司介绍信 (介绍信务必填写项目名称及包号) (加盖公章)、经办人身份证复印件 (加盖公章)、经办人联系电话、经办人邮箱须在文件售卖截止前发送至四川中意招标有限公司邮箱 s.c.zyzb@163.com, 邮件名称格式为: 项目编号-包号-公司全称 (报名); 报名联系电话: 028-87050033-0;

供应商购买采购文件时须按照以上邮件格式发送邮件并如实认真填写项目及供应商信息; 若因供应商提供的错误信息, 对其参与招标事宜造成影响的, 由供应商自行承担所有责任。

2、供应商按照采购公告内规定的报名费用以银行转账形式将报名费转账到四川中意招标有限公司指定账户 (转账时请备注公司名称, 如无法备注公司名称请在转账成功后将转账图片及公司名称发送至邮箱 s.c.zyzb@163.com):

收款单位: 四川中意招标有限公司

开户行: 中国民生银行股份有限公司成都分行营业部

银行账号: 696637422

3、待公司确认报名资料及报名费用无误后, 将招标文件发送至

对应供应商的经办人邮箱。

售价：人民币 150 元/份（招标文件售后不退，投标资格不能转让）

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2021 年 7 月 22 日 10 点 00 分（北京时间）（自招标文件开始发出之日起至投标人提交投标文件截止之日止，不得少于 20 日）

地点：成都市高新区天府大道 1700 号新世纪环球中心 E3 门栋 6 楼 2-1-611-615 四川中意招标有限公司会议室

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称： 成都体育学院

地址： 四川省成都市武侯区体院路 2 号

联系方式： 谭老师：028-85061297

2. 采购代理机构信息（如有）

名 称： 四川中意招标有限公司

地 址： 四川省成都市高新区天府大道 1700 号新世纪环
球中心 E3 门栋 6 楼 2-1-611-615 四川中意招标有限公司

联系方式： 028-87050033

3. 项目联系方式

项目联系人： 赵龙

电 话： 028-87050033 转 2040

附件：

一、基本情况

- 1.项目名称：成都体育学院学生食堂大宗物资供应商采购项目（第五次）。
- 2.采购人：成都体育学院后勤处饮食服务中心。
- 3.项目地址：成都市一环路西一段 19 号成都体育学院内。
- 4.服务方式：送货上门。即中标供应商根据采购人实际需求先行供货，采购人后付款。

5.分包情况：成都体育学院学生食堂大宗物资采购引入供应商：包 2（干杂与调味品类）、包 4（分割热鲜猪肉类）、包 9（清真牛肉类）、包 10（牛羊肉类）、包 11（淡水产品）、包 12（海产品）、包 14（面条面皮类）、包 15（豆制品及其他类）共分 8 个包，每个包确认 1 个中标供应商。各潜在供货商根据自身优势，可选择性按包投标，不限制供货商投标报价的包数（本项目 2-15 包采用综合评分法）。

本项目中的年度进货数量、年进货金额为预估数，不保证为实际供货数量
和实际结算金额。

包号	品类名称	预估进货重量参考(吨)	预估限价(万元)	中标家数	备注
2	干杂、调味品类	/	65	1	其中库房单品 52 个，零星采购单品 177 个，因不是全部以重量为单位，故无参考重量，所需产品包括但不限于投标一览表所列代表性品种
4	分割热鲜猪肉类	15.7	90	1	，所需产品包括但不限于投标一览表所列代表性品种
9	清真牛肉类	1.4	12	1	需纯清真牛肉供应点，所需产品包括但不限于投标一览表所列代表性品种
10	牛羊肉类	2.8	22	1	普通牛羊肉供应点，所需产品包括但不限于投标一览表所列代表性品种
11	淡水产品	11.7	21	1	草鱼、花鲢鱼、鲫鱼、鱼尾等，所需产品包括但不限于投标一览表所列代表性品种
12	海产品	7	32	1	虾、鲈鱼、鱿鱼、三文鱼等，所需产品包括但

					不限于投标一览表所列代表性品种
14	面条面皮类	19	10	1	，所需产品包括但不限于投标一览表所列代表性品种
15	豆制品及其他类	35	14	1	，所需产品包括但不限于投标一览表所列代表性品种

注：采购人最终结算以实际数量结算。包 2-包 15，《大宗物资报价表》中所列品名为该包中的代表品名，采购人所需产品包括但不限于所列代表性品种，中标人有提供所列品名以外需求物资的义务。

二、项目产品技术要求：

成都体育学院学生食堂大宗代表物质产品质量技术要求

包号	类别	产品标准
包 2	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/T 10371-2003《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》、GB 2719-2003《食醋卫生标准》；
包 2	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/T 18738-2006《速溶豆粉和豆奶粉》、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/T 1174-2002《多晶体冰糖》、QB/T 4561-2013《红糖》、GB/T 6192-2008《黑木耳》、GB/T21270-2007《食品馅料》、GB/T 14215-2008《番茄酱罐头》、GB/T 30382-2013《辣椒》、GB/T 18672-2014《枸杞》、GB/T 21999-2008《蚝油》、GB/T 11761-2006《芝麻》、GB/T 10461-2008《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/T 3240-2012《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》、GB 26687-2011《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。
包 4	分割热鲜猪肉类	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。
包 9	清真牛肉类	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》， 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。
包 10	牛羊肉类	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》， 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。
包 11	淡水产品	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》 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。
包 12	海产品	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》 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。
包 14	面条面皮类	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》 面条 100 斤添加盐 0.125 克，鸡蛋 30 个，碱根据季节及面制品制作情况灵活添加，扑面使用豌豆粉。 饺子皮、抄手皮 100 斤添加盐 0.1 克，鸡蛋 20 个，碱根据季节及面制品制作情况灵活添加，扑面使用豌豆粉。 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。
包 15	豆制品及其他类	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/T 29876-2013《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 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。
除表中标准外，所有投标产品均需达到 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的相应规定。表中标准有更新时以更新标准执行，表中未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准。投标人提供的货物检验报告应涵盖该货物国		

家标准中食品安全、质量相应各项检测指标。

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。采购人明确禁止使用含有兴奋剂的食品和添加剂，投标人应完全尊重甲方的行业惯例和要求，确保所供应食品中不出现违禁添加剂。

三、配送服务要求：

1、中标人不得将本项目进行任何形式的转包、分包。

2、中标人不得擅自更换本项目管理人员，如确需更换，须征得采购人同意备案后方可更换。若发现擅自更换本项目管理人员的，采购人有权终止合同，并追究其责任。

3、中标人必须按采购方订单配送，在规定时间内送达学校，确保学校食品新鲜、优质、安全、可靠，在配送过程中要做好物资保鲜、保质措施，但不得喷洒有毒有害物质进行保鲜和保质。

4、需冷藏、冷冻的物资（如：冷鲜猪肉、冻分割猪肉、冻畜禽、速冻食品、水产品、米面淀粉及豆制品、蔬菜、接待食材部份产品），中标人配送时须采用专用冷藏箱式货车进行配送；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；配送人员应具备有效的健康合格证明，严格遵守学校相关管理规定。其它包食材须采用箱式货车进行配送。

5、中标人储藏、配送清真食材必须严格尊重民族习惯，配送时应坚持专车专人；中标人应提供清真食材完整的溯源资料，包括不限于清真生产厂家授权书或采购协议。如发现中标人在履约过程中有违背宗教习惯的任何行为，采购人有权终止合同，中标人应无条件承担由此发生的经济损失和风险。

包 2 根据实际需求下单按实际要求时间配送。包 4、包 9、包 10、包 11、包 12、包 14、包 15 每天早上 7:00 之前配送到位。

四、询价定价机制

1.询价定价范围：指食堂生产及生活服务部供应所需的米、面、油、禽、蛋、肉类、蔬菜、干杂、调味品、百货商品等。

2.询价组成员由后勤处领导、饮食服务中心主任、副主任、采购员、验收员、安全员、餐厅经理以及后勤处兼职纪检员等人员组成，到市场询价每次不能少于 3 人，根据实际情况，询价小组可以邀请供应商参加。

3.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，询价工作采用现场询价和政府指定网站询价相结合。原则上，蔬菜类以询价价格中的最低价作为配送上门基础价（即直接成本），其他类为配送上门结算价。现场询价为成都双流白家农副产品批发市场或四川蒙阳国际农副产品交易中心等成都周边大型批发市场询价，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；政府指定网站为“成都农产品中心批发市场双流农业现代物流信息网”和“商务部全国农产品商务信息平台”等官方网站。

4.询价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《饮食服务中心物资采购询价登记表》（附件1），并以此作为与供应商协商确定结算价格的重要参考依据。

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；生活服务部日用百货、酒水、调味品、粮油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；根据当期市场行情询价由合同双方确定下一周期执行价格。

蔬菜、水果的调价周期是一周，每周三为询价调价日。确定方式为，结算价格=基础价*（1+X%），X是中标供应商响应文件的报价，服务时间内不变。X为蔬菜、水果供应商的运输、人工、损耗、保险、利润、税收等各项间接成本总和，X≤10（可为负数）；基础价（即直接成本）为农副产品批发市场、成都农产品中心批发市场双流农业现代物流信息网和商务部全国农产品商务信息服务平台的市场调研价。基础价（即直接成本）实行每周一次市场询价和调整。一般情况下，每周三去农副产品批发市场询价，并参照官方网站价格。如遇特殊情况，甲方询价小组未及时询价，甲方可暂时沿用上一周的结算价格，但沿用期不超过30天。

供货周期内若市场价格波动较大的特殊情况，询价小组与供货商协商调整价格周期。

五、配送要求：

- (一)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。
- (二)采购人发现质量等问题，中标人必须按要求及时予以解决。
- (三)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。
- (四)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。
- (五)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。

六、商务要求：

1、包2-15要求

- 1、服务期限：本次公开招标确立的食堂大宗物资供应商的服务期一年。
- 2、交货地点：采购人指定地点。
- 3、供应方式：根据采购人计划配送至配餐中心。
- 4、质量要求：按照招标文件或中标人投标文件执行。
- 5、验收标准：
 - 5.1采购人在配餐中心现场验收，验收合格。采购人开具入库单。
 - 5.2按国家、行业相关标准验收。
 - 5.3供应商所提供产品应符合招标文件第六章第二项项目产品技术要求中“成都

体育学院学生食堂大宗代表物资产品质量技术要求”所对应产品的质量要求。

6、付款方式：货款转账支付。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。正式发票所盖公章必须是中标人财务专用章或发票专用章，支票转账时收款单位必须是中标人；若因中标人原因造成的付款问题，相关责任和后果由中标人自行承担；

采购人对中标人每月结款最多一次，中标人次月完成上月货款的核对工作，超期未核的货款以采购人相关资料为准，若中标人提供的物资未达到本合同质量标准，采购人有权拒绝向中标人支付货款，直到协商解决争议为止。

2、成都体育学院食堂大宗物资考核、退出及递补机制

第一条 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，满足成都体育学院后勤处饮食服务中心（以下简称后勤处饮食服务中心）对产品质量与安全、服务质量的需求，后勤处饮食服务中心制定本考核办法。

第二条 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》。

第三条 考核对象

考核对象为后勤处饮食服务中心的合同（协议）供应商。

第四条 产品质量与安全标准要求

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；

2、具有国家规定的质量安全认证及相关标识；

3、符合采购项目《招标文件》的要求。

第五条 考核时间和考核方式

1、蔬菜、水果供应商考核时间是一个月一次，其他类物资供应商考核时间为三个月一次。日常记录执行负面清单制度，由后勤处饮食服务中心根据《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。

2、考核后勤处饮食服务中心根据日常记录情况进行汇总计算，评定供应商的考核得分。

3、供货商达到处罚标准的，在达到处罚标准的当月实施处罚。

第六条 考核结果及运用

- 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；
- 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。
 - 2.1每次考核低于80分，每分扣取履约保证金1000元。
 - 2.2一次考核分低于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。

第七条 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。

- 1、供应商随意断货累计2次的；
- 2、累计3次未提供检验报告或其它合法手续的；
- 3、提供伪劣、三无产品的；
- 4、所提供的产品造成较大食品安全事故的；
- 5、因供应商原因造成其他严重后果的；
- 6、供应商被相关部门查封的；
- 7、有送礼、回扣等行为的；
- 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；
- 9、拒绝执行询价价格的；
- 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。

第八条 如供应商被取消，按评标顺序依次递补供应商。

附：《成都体育学院食堂大宗物资供应商扣分细则表》

附件：

成都体育学院食堂大宗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%的（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，未按时领取中心相关考核资料的。	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整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
	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

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。