

采购需求及服务要求

一、采购需求表

项 目 内 容	名称 吉安行政中心西副楼一、二楼机关食堂原材料配送服务采购项目A包
数量	1项
合同履行期限	本项目服务期三年，合同一年一签，服务期内，若中标服务商出现因原材料质量或其他问题导致采购人全额扣减其合同履行保证金的情形，采购人有权单方无偿解除本合同，且有权不予续签下一年度合同。
服务地点	吉安行政中心西副楼一楼机关食堂
备注	<p>1、报价方式：本项目采用折扣率报价，投标报价包含但不限于食材成本、配送运输费、食材安全检测费、食品安全责任保险及风险费、包装费、装卸费、管理费、利润、税费及合同履行过程中可能发生的全部费用，采购人不再另行支付任何费用。</p> <p>备注：1. 本项目最高限折扣率为 90%，投标人所报折扣率不得高于 90%，否则按无效投标处理。</p> <p>2. 投标人的投报折扣率必须是所有产品市场价格同步下浮（提示：如投标报价折扣率为 90%，则所有产品价格折扣率均为 90%，不接受单个或部分产品下浮），否则按无效投标处理。</p> <p>2、本项目采购需求中所涉及的国家标准均以最新发布且现行有效的版本为执行基准。若采购需求内容与最新标准存在差异，一律按最新标准执行。</p>

二、采购要求

1. 项目背景:

为进一步改善机关食堂原材料供应质量,提高监管效率,提升保障能力,提高食品原材料的采购卫生质量,确保健康的食品进入食堂,依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》等相关规定确保吉安市行政中心机关食堂食品产品的安全,特制定机关食堂原材料采购需求。

2. 服务内容:

机关食堂食材配送服务包括:干货类(米、面、油、副食品、调味品等)、蔬菜类(瓜类、茄果类、甘蓝类、根茎菜类、叶菜类、豆类、葱蒜类、食用菌类等)、鲜肉类(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鸡腿、鸭腿、蛋等)、水产类(鱼、虾等)、水果类(香蕉、苹果、橙子、橘子等)、糕点、粉面、饺类、面点等食材品种,范围内食材仅供参考,采购人也可要求提供供货范围外的产品,具体以采购人每月提供的供货清单为准。

3. 配送主要食材品种:

序号	类别	物资名称
粮油类		
1	米、油	大米
2		食用油
干货类		
1	粉、面	面粉(荞麦粉、玉米粉、糯米粉等)

2		粉、面（米粉、面条）
5	副食品	绿豆
6		腐竹
7		豆腐
8		油豆腐
9		豆皮
10		黄豆
11		酱干
12		榨菜
13		咸菜
14		萝卜丁
15		烟笋
16		薯粉丝
17		木耳
18		香菇

19		花生米
20		墨鱼
21		鱿鱼
22		红枣
23	调味品	食盐
24		酱油（含味极鲜）
25		料酒
26		鸡精
27		味精
28		白糖
29		辣椒粉
30		辣椒干
31		醋
32		剁椒
33		生姜

34		蒜子
35		香叶
36		甘草
37		八角
38		桂皮
39		发酵粉
40		酵母粉
41		食用碱
42		豆沙
43		芝麻油
44		小苏打
45		桂花糖
46		火锅底料
47		番茄酱
48		紫菜

49		十三香
蔬菜类		
1	瓜类	南瓜
2		冬瓜
3		西葫芦
4		葫子
5		黄瓜
6		丝瓜
7	茄果类	番茄
8		茄子
9		辣椒
10		甜椒
11	甘蓝类	花椰菜（菜花）
12		青花菜（西兰花）
13	根茎菜类	胡萝卜

14		白萝卜
15		红薯
16		蜜薯
17		苋菜
18		土豆
19		芋
20		茭苳
21		青菜头
22		莲藕
23		山药
24		荠菜
25		茭笋
26		芹菜
27		榨菜
28	叶菜类	小白菜

29		大白菜
30		青梗菜
31		油麦菜
32		莴苣叶
33		菠菜
34		包菜
35		空心菜
36		韭菜
37		黄芽白
38		广东菜心
39		小青菜
40		生菜
41		茼蒿
42	豆类	毛豆
43		黄豆芽

44		绿豆芽
45		豌豆
46		豆腐干
47		油豆腐
48		豆腐
49	葱蒜类	洋葱
50		蒜苗（条）
51		大蒜
52	食用菌类	香菇
53		白玉菇
54		海鲜菇
55		杏鲍菇
56		茶树菇
57		平菇
58		黑木耳

59		金针菇
60	其他类	菜用玉米
61		虾皮
62		扇贝干
63		海带
鲜肉类		
1	猪	前腿肉（含骨）
2		后腿肉（含骨）
3		腰方肉（含骨）
4		猪扇骨
5		猪肋骨
6		猪筒骨
7		猪排骨
8	牛	牛肉
9		牛腩

10		牛肚
11		牛排
12	羊	羊排
13		羊肉
14	鸡	鸡肉
15		鸡腿
16		鸡翅
17		土鸡
18		鸡爪（冻）
19	鸭	鸭肉
20		鸭翅
21		鸭腿
22	水产	鱼、虾、贝类（花甲、白贝、鲍鱼）等
23	蛋	鸡蛋
24		鹌鹑蛋

25		乌鸡蛋
26		鸭蛋
其他		
1	水果类	香蕉、苹果、橙子、橘子、草莓、葡萄、柚子、西瓜、香梨、雪梨、风水梨、苹果梨、火龙果、红提、青提、牛奶提、玫瑰葡萄、圣女果、冬枣、牛奶枣、车厘子、金桔、荔枝等
2	饼类	酥饼、月饼、米饼、饼干等
3	酥类	明酥、暗酥、半暗酥、桃酥、蛋黄酥等
4	肠类制品	热狗、鳕鱼肠、火腿肠等
5	速冻面点类	刺猬包、核桃包、小猪包、小兔包、春卷、蛋糕卷、水饺、馄饨、蒸饺、锅贴、虾饺、汤圆等
6	粉面类	各类湿粉、面条、米线等
7	糕点类	千层油糕、蜂糖糕、蛋糕、面包、蛋挞等
8	奶类	牛奶等各类奶制品
9	其他	粽子、麻团等
备注：以上供货范围内产品仅供参考，采购人也可要求提供供货范围表外的产品，具体以采购人每月供货的清单为准。		

4. 食材要求：

4.1 油、米、面粉类供货要求

(1) 二级以上晚籼米，1年内新粮大米，没有霉变，无其他杂质，质量达到GB/T 1354-2018 二级及以上标准，拥有QS食品质量安全认证，透明编织袋包装，

每包 25 公斤或 50 公斤（可按采购人要求提供其他规格）。具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合 GB/T 1354-2018 标准。

（2）食用油要求非转基因原料的一级食用油，质量达到 GB/T 1536-2021 一级标准，并拥有 QS 食品质量安全认证，每瓶 5 或 10 升（可按采购人要求提供其他规格）。外包装完好，非转基因产品，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

（3）精制面粉、一级以上、品牌面粉应色泽洁白，干燥松散，无结块，挂面及面粉无生虫现象。

（4）标准装产品无包装袋破损、无生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符法定要求，且距离保质期满须有 2/3 以上保质时间，必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

4.2 蔬菜类要求

各类新鲜蔬菜必须保证新鲜光滑、清脆鲜嫩，无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，无干软、断裂、腐烂，原菜保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一，不得过熟或欠熟；检验无农药或其他化学物质残留。要求从种植基地采购新鲜的时令蔬菜，蔬菜可溯源到种植人。蔬菜要求“三无”（无农药残留、无化学催长剂、无霉烂、变质、腐败）；必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

4.3 荤菜类要求

（1）猪肉、（牛肉）等肉类定点屠宰点采购，宰杀日期不超过 10 个小时，并提供动物产品检疫合格证、畜禽产品检验合格证和动物产品检疫验讫印章、肉品品质检验合格印章及肉品品质检验合格证。肉质紧密，富有弹性；皮薄膘肥，皮无斑点；脂肪呈白色或乳白色，有光泽；瘦肉呈红色或粉红色，不发粘；无异味等。严禁供应注水、注胶、病猪、死猪、老母猪肉。质量必须符合 GB/T 9959.1-2019 标准、GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》等国家标准。

（2）鸡、鸭肉的宰杀时间不超过 4 小时，肉质紧密、富有弹性；表皮无斑点、

有光泽、无异味等。严禁供应注水、注胶、病禽、死禽及不符合食品安全要求的禽肉。产品必须符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》及 GB/T 16869-2024《鲜、冻禽产品》要求，随货提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

（3）蛋类（如生鸡、鸭蛋），要求外壳完整无破损、新鲜无散黄、无异味，产品须符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》规定，包装成一板，确保无破损、新鲜度达标，为符合国家食品安全标准的合格产品。

（4）肉、蛋必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

4.4 水产、海鲜类要求

鱼类要求带水送来，负责现场宰杀。具体要求为：体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，严禁供应死鱼。必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

4.5 冻制品、半成品类要求

冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，包装盒或标签上注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

4.6 干货调料类要求

干货外观完整，质地均匀的，干燥、成形、无返潮，无虫蛀、色泽自然。包装盒或标签上注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。要求从定点的干货批发商采购，食品可溯源到批发人。干货调料必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

4.7 水果类要求

当季各类水果，新鲜、无虫、无杂质，原水果果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本一致，不得过熟或欠熟。要求从定点的批发商采购，食品可溯源到批发人；必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

4.8 豆制品类要求

豆制品外观完整，质地愈均匀的，干燥、成形、无返潮，无虫蛀、色泽自然。包装盒或标签上注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。要求从定点的豆制品批发商采购，食品可溯源到批发人。要求“三无”（无过期、无霉变、无腐败）；必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

4.9 牛奶类要求

配送的牛奶为营养奶系列产品，蛋白质含量灭菌乳符合GB 25190、调制乳符合GB 25191，品牌须为经采购人同意的产品。全脂灭菌牛奶为100%新鲜生牛乳，每100ml牛奶中蛋白质达到2.9g以上；全脂灭菌调味乳为80%以上新鲜生牛乳，每100ml牛奶中蛋白质达到2.3g以上。全脂灭菌调味乳提供2种（或以上）不同口味产品。严禁用还原奶和乳清粉调制牛奶顶替营养牛奶。送达采购人时剩余保质期不少于食材保质期的三分之二。

4.10 糕点、饼干、点心、速冻面点类

充气包装，且符合现行有效国家标准的规定，送达采购人时剩余保质期不少于食材保质期的三分之二。

4.11 包装类食品

各类包装类食品及食材须符合现行有效国家标准要求，送达采购人时剩余保质期不少于产品保质期的三分之二。

5. 原材料相关要求：

5.1 原材料配送要求

（1）中标服务商必须按照食堂餐厨服务商通知的时间（自然界原因造成的人力不可抗拒因素除外）、数量、品种、品质要求准时送货到指定的机关食堂楼层。

（2）中标服务商必须对每日及每批次提供的食品提供其相关单位的检验检疫证、供货收据、合格的检验报告等相关证明。

（3）中标服务商按要求对每日采购需求量进行确认，应按要求向机关食堂提供符合品相及规格要求的优质、新鲜货物。每日每种原材料的送货量差异幅度不得超过需求量的5%（部分特殊的原材料不能做切分处理的除外），超出部分不予验收。

（4）配送时间须在每天早上6:30前将原材料配送到机关食堂，蔬菜、肉类等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视机关食堂实际需求酌情配送，确保机关食堂食品新鲜、优质、安全可靠。

(5) 临时需要的少量原材料配送，中标服务商在接到食堂餐厨服务商送货要求后，应在 2 小时以内，必须确保配送到位，且不得增加任何费用；若食堂需要市场紧俏的原材料，中标服务商须在 12 小时内配合购买。若因不可抗力原因导致无法购买，中标服务商应在接到食堂餐厨服务商送货要求后 1 小时内告知原因，每延误一批次扣减当月货款五十元，当月连续出现三次，扣减当月货款伍佰元。

(6) 对于质量及数量有问题的食品要保证退货，并及时更换符合质量标准的食品。不得强制向机关食堂配送不符合质量标准的食品。

(7) 中标服务商提供的生鲜类原材料，必须通过检疫检验，有害物残留符合国家标准；预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，不得提供假冒伪劣、有毒有害食品，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。

(8) 中标服务商对所有原材料进行每日均留样封存，留样封存时间为 48 小时，接受相关职能部门不定期检查，确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

(9) 原材料没有按时按要求配送到位，影响机关食堂正常开餐的，中标服务商以当日需求计划总量两倍价款赔付吉安市机关事务管理中心，同时吉安市机关事务管理中心将对中标服务商进行扣减履约保证金的处理。合同期内发生第一次扣减所缴纳履约保证金全额的 20%，第二次扣减所缴纳履约保证金全额。

5.2 原材料质量验收方式

(1) 食堂餐厨服务商在中标服务商在场情况下当面对每次配送的原料进行验收，经吉安市机关事务管理中心食堂管理人员、食堂餐厨服务商项目负责人、食堂餐厨服务商仓管人员和中标服务商配送人员在送货清单上签字确认后才能视为有效供货。每次配送食品开具三联单，单据上必须注明接收单位、时间、品种名称、数量、单价、小计、合计、目测食品描述和接交人（送货人、验收人签名）等。

(2) 中标服务商提供的产品须经过验收人员的外观检验、感观检验，若产品外观、包装等不符合要求或达不到食品卫生要求，当即拒收并由中标服务商承担相应责任。

(3) 中标服务商应保证货物到达指定的机关食堂楼层时必须原包装完好无损，

如有缺漏、损坏，由中标服务商负责及时调换、补齐。

(4) 若验收人员对货品质量和数量提出异议，中标服务商应保证在 30 分钟以内作出答复，并妥善商处。

(5) 中标服务商需在吉安市机关事务管理中心指定的地点进行供货及验收，不得以任何理由出现种类缺失、斤两短缺、劣质货物等情况。吉安市机关事务管理中心发现种类缺失、斤两短缺、劣质货物等情况，与实际清单送货数量不符，每次处以原材料缺失、斤两短缺、劣质货物等部分货物总价五倍金额的扣款，扣款从当月货款中扣除。一个月内发现 3 次及以上种类缺失、斤两短缺、劣质货物等情况，吉安市机关事务管理中心罚没中标服务商缴纳的履约保证金全额，并有权单方面解除合同且不支付任何赔偿。

(6) 原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，中标服务商无条件重新更换配送货物，每月出现三次及以上原材料验收不符合要求的，吉安市机关事务管理中心有权对中标服务商扣减货款 500 元处理。连续两个月出现此类问题的，暂停供应一个月原材料，暂停供应期间，由另一家中标服务商按确定后询价价格的单价乘以中标服务商的中标折扣率作为配送的单价进行结算；吉安市机关事务管理中心有权对合同期内出现原材料退换后仍然不符合标准的，对中标服务商处以原材料不合格部分货品总价款五倍金额的扣款，扣款从中标服务商当月的货款中扣除。因原材料不符合要求影响机关食堂正常开餐的，吉安市机关事务管理中心有权对合同期内发生第一次扣减中标服务商缴纳的履约保证金全额的 20%，第二次扣减中标服务商缴纳的履约保证金全额。

(7) 中标服务商应保证及时提供合格安全的产品。一旦发现伪劣假冒产品，经相关部门质量检测认证后，由中标服务商承担一切法律责任。吉安市机关事务管理中心有权单方解除合同并要求中标服务商赔偿所造成的所有损失，并扣减中标服务商缴纳的全部履约保证金。

5.3 原料外观质量验收基本标准

(1) 蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。水果类必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好。

(2) 肉禽类必须保证供应当日生产的产品，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖检疫部门提供的检疫证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁；蛋类须保证 5 日内产品。

(3) 水产类须保证鲜活送到，并在机关食堂负责现场宰杀，宰杀后须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

(4) 干货类须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购方要求，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的三分之二，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。

(5) 调味品须保证规格品种完全符合采购方要求，大小包装规格齐全、送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的三分之二，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

5.4 原材料供应责任

(1) 原材料留存样品检查不合格，吉安市机关事务管理中心按照不合格批次货品五倍总量价款处理，并从当月货款中扣除。因原材料不符合要求影响机关食堂正常开餐的，合同期内发生第一次扣减所缴纳履约保证金全额的 20%，第二次扣减所缴纳履约保证金全额。

(2) 任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的原材料品种后，由该中标服务商承担全部法律责任与经济损失，除扣减全部履约保证金外，吉安市机关事务管理中心有权单方终止合同。

5.5 定价规则

(1) 询价时间：每月 25 日至 31 日期间，到菜市场（或超市）进行一次市场采价，询价时间为当日菜市场（或超市）早市时间（原则上在 10:00 之前）。

(2) 询价成员：每次询价，由采购人、中标服务商及食堂餐厨服务商三方组成询价小组进行询价。

(3) 询价方式：食堂餐厨服务商提供下月原材料、辅料、油米面等采购目录，询价小组根据食堂餐厨服务商提供的采购目录到菜市场或超市（询价地点由吉安市机关事务管理中心确定）进行实地询价（询价工作原则上在 10:00 以前完成），按照要求填写询价单，询价小组签字确认。按确定采购的单价乘以中标服务商的中标折扣率作为下月中标服务商配送的单价。

6. 项目实施方案:

6.1 投标人应针对本项目制定实施方案，方案内容包含但不限于以下两类：

(1) 供应方案

包含但不限于：①人员配备方案、②人员培训方案、③配送方案、④食品管理方案、⑤车辆配置方案、⑥仓储及验收方案、⑦货物质量保证措施等。

(2) 应急预案

包含但不限于：①临时加单配送应急处理预案、②缺货处理配送应急处理预案、③停水紧急配送应急处理预案，并承诺：每半年内应急措施的演练不少于 2 次的（演练内容包含以下三项内容：1、临时加单配送应急处理预案；2、缺货处理配送应急处理预案；3、停水紧急配送应急处理预案）。

7. 服务质量评价:

服务期内，若中标服务商出现因原材料质量或其他问题导致采购人全额扣减其合同履约保证金的情形，采购人有权单方无偿解除本合同，且有权不予续签下一年度合同。

8. 吉安市行政中心机关食堂原材料配送日常监督处罚细则

序号	具体内容
1	原材料中标服务商在供应食材时未出具购货凭据、许可证、检验（检疫）合格证明、流通证、检验报告、发票等票证的，每项扣减当月货款壹佰元。
2	原材料配送从业人员未持健康证或过期未及时办理健康证上岗的，扣减当月货款贰佰元。
3	送货人员名单送吉安市机关事务管理中心审查备案，没有备案的人员不得送货。送货人员应遵守吉安市机关事务管理中心安全管理规定，服从管理。严禁随意走动、窥探涉密区域、打探内部信息，不得夹带违禁品。一经发现，立即取消该人员的送货资格，并从中标服务商缴纳的履约保证金扣除壹万元。再次发生这类事情，全额扣除中标服务商缴纳的履约保证金，并且立即取消供货资格。
4	采购商品必须经过询价小组确认后方可订购，未经询价小组确认商品，每项扣减当月货款伍佰元。
5	如发生供货价高于吉安市机关事务管理中心定价的情况，每次扣减货款伍佰元，一个月内出现三次的扣减当月货款贰仟元
6	中标服务商须在每天早上 6:30前将原材料配送到机关食堂，蔬菜、肉类等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视机关食堂实际需求酌情配送，确保机关食堂食品新鲜、优质、安全可靠，临时需要的少量原材料配送，中标服务商在接到食堂餐厨服务商送货要求后，应在 2小时以内，必须确保配送到位，且不得增加任何费用；若食堂需要市场紧俏的原材料，中标服务商须在 12小时内配合购买。若因不可抗力原因导致无法购买，中标服务商应

	在接到食堂餐厨服务商送货要求后 1小时内告知原因，每延误一批次扣减当月货款五十元，当月连续出现三次，扣减当月货款伍佰元。
7	在验收过程中发现数量不足，中标服务商应负责按照采购人的要求采取补足、更换或退货等措施妥善处理，每出现一次货品不足，能在 2小时内及时调换合格的给予口头警告，超过 2小时扣减当月货款壹佰元。
8	中标服务商按要求对每日采购需求量进行确认，应按要求向机关食堂提供符合品相及规格要求的优质、新鲜货物。每日每种原材料的送货量不得超过需求量的 5%，超出部分不予验收。连续出现三次超量供货的情况，扣减当月货款壹佰元。
9	任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的原材料品种后，由该中标服务商承担全部法律责任与经济损失，除扣减全部履约保证金外，吉安市机关事务管理中心有权单方终止合同。
10	原材料留存样品检查不合格，吉安市机关事务管理中心按照不合格批次货品五倍总量价款处理，并从当月货款中扣除。因原材料不符合要求影响机关食堂正常开餐的，合同期内发生第一次扣减所缴纳履约保证金全额的 20%，第二次扣减所缴纳履约保证金全额。
11	原材料中标服务商不得供应霉变，变质有毒、有害、腐烂、酸败、生虫、混有异物，以及其他感官性状异常的货品，中标服务商出现货物质量问题，第一次根据当月询价表处以劣质货品总价五倍金额的罚款，当月连续第二次出现上述情况时吉安市机关事务管理中心有权扣减中标服务商履约保证金全额的 20%，当月累计出现三次或者全年累计六次及以上出现上述情况，吉安市机关事务管理中心有权扣减中标服务商所缴纳履约保证金全额。
备注：采购人可根据项目实施过程中的实际情况对《吉安市行政中心机关食堂原材料配送日常监督处罚细则》进行调整。	

注、以上“第五章 一、采购需求表 二、采购要求”均为实质性要求，须满足或优于，否则作无效响应处理。