

# 采 购 需 求

项目名称：国家税务总局青岛市税务局2026年机关食堂食材采购项目

目

2026 年 03 月

# 目 录

1 项目概述.....	4
1.1 项目背景.....	4
1.1.1 项目目的、意义及背景.....	4
1.2 项目内容.....	4
1.2.1 项目建设思路.....	4
1.2.2 采购内容.....	4
1.2.3 项目实施要求.....	4
1.3 其他要求.....	4
1.3.1 采购标的需执行的相关标准规范.....	4
2 投标/响应要求.....	5
2.1 对供应商的要求.....	5
2.1.1 必备资质.....	5
2.1.2 优选资质/优选指标.....	5
2.1.3 是否允许联合体.....	5
2.1.4 是否专门面向中小企业.....	5
2.1.5 其他要求.....	5
2.2 技术部分投标/响应内容.....	5
2.2.1 技术投标/响应总要求.....	5
2.2.2 投标/响应方案要求.....	6
3 项目需求.....	6
3.1 总体要求.....	6
3.2 采购产品一览表.....	8
3.3 采购产品详细清单及技术指标.....	8
3.4 服务要求.....	8
3.5 其他要求.....	8
4 人员要求.....	9
4.1 团队要求.....	9
4.1.1 基本要求.....	9

4.1.2 优选资质/优选指标.....	10
5 管理实施要求.....	10
6 风险管控要求.....	14
7 履约验收要求.....	17
7.1 总体要求.....	17
7.2 具体要求.....	19
8 其他要求.....	20
8.1 必备要求.....	20
8.1.1 通用必备要求.....	20
8.2 付款安排建议.....	21
8.3 其他要求.....	21
8.3.1 保密要求.....	22
8.3.2 知识产权要求.....	22

## 1 项目概述

### 1.1 项目背景

#### 1.1.1 项目目的、意义及背景

为保障国家税务总局青岛市税务局机关食堂食材供应，进行本次采购。

### 1.2 项目内容

#### 1.2.1 项目建设思路

通过政府公开招标确定供应商，提供食堂食材。

#### 1.2.2 采购内容

本项目总预算为 418 万元，总共分为五包，其中第一包为调味品、粮食、食用油及副食品类，预算为 130 万元；第二包为肉类，预算为 87 万元；第三包为奶类，预算为 38 万元；第四包为蔬菜水果类，预算为 82 万元；第五包为水产品类，预算为 81 万元。第四、五包专门面向小微企业采购。

#### 1.2.3 项目实施要求

##### 1.2.3.1 实施范围要求

包括粮油和调味品类，肉类，奶类，蔬菜水果类，水产品类，副食品类等。

##### 1.2.3.2 实施时间要求

自约定之日起一年。

##### 1.2.3.3 实施地点要求

国家税务总局青岛市税务局延安三路办公区、香港西路办公区、德县路办公区

### 1.3 其他要求

#### 1.3.1 采购标的需执行的相关标准规范

1. 食材须符合《中华人民共和国食品卫生法》要求。
2. 所供商品须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。
3. 货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
4. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，所供应的产品均具有检验合格报告。

## 2 投标/响应要求

### 2.1 对供应商的要求

#### 2.1.1 必备资质

2.1.1.1 投标人应遵守有关国家法律、法规和条例，具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定和本文件中规定的条件。

#### 2.1.1.2 本项目的特定资格要求

#### 2.1.2 优选资质/优选指标

##### 2.1.2.1 相关证书

##### 2.1.2.2 成功案例

#### 2.1.3 是否允许联合体

否

#### 2.1.4 是否专门面向中小企业

面向中小企业预留 39.00% 采购份额

#### 2.1.5 其他要求

### 2.2 技术部分投标/响应内容

#### 2.2.1 技术投标/响应总要求

1. 所有原料要保证不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒无害，符合国家食品卫生有关规定。

2. 投标人具有生产加工或供货能力的生产商或经销商，保证货物的合法来源，并按要求在规定时间内送货到采购人指定地点；

3. 投标人保证货物的质量及安全，所供货物应定期出具检测报告。

### 2.2.2 投标/响应方案要求

以下相关方案，若作为评审因素，则投标人应在满足★关键指标项要求的前提下，根据项目特点和采购需求，制定更为完整、详细、可操作性强的方案。

## 3 项目需求

### 3.1 总体要求

1. 投标人的食材须符合《中华人民共和国食品卫生法》要求。

2. 所供商品须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

3. 投标人所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，投标人所供应的产品均具有检验合格报告。

5. 投标人须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由投标人负责。

6. 采购人提前一天以邮件、传真或电话方式向投标人下达订单，订单内容包括食品的名称、规格、数量等。

7. 投标人在项目所在地至少有一个配送中心，提供具体地址（提供租赁合同或自有房产等相关证明）和负责人资料及联系方式。

8. 投标人经营场所具备净菜工作间，能够为采购人提供净菜服务。

9. 投标人应确保食品验收的场所、设备须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

10. 对小量常用品的临时需求，能做到 1 小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1 小时内送到。

11. 采购人有权要求投标人配合相应货品的更换工作，保质期过期的货品，免费退换。

12. 特殊情况或紧急所需要食材，投标人无法在要求时间内提供的，委托采购人代买，货款由投标人支付。

13. 投标人在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由投标人自行承担。

14. 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本合同，投标人承担由此给采购人造成的一切损失。

15. 投标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。

16. 投标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知采购人。因投标人因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由投标人承担由此产生的一切损失和费用。

17. 由采购人食堂管理人员对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，投标人须无条件退货、换货；投标人未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并有权要求投标人赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人可单方面解除合同。

18. 采购人有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食品，采购人第一次给予书面警告，投标人要无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因，造成的损失由投标人负责，并在 1 小时内更换好所需食品。第二次取消投标人食堂配送资格，并将情况反映采购监管部门。

19. 投标人被有效投诉 2 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人可单方面解除合同。

20. 投标人原则上应固定一人长期送货，如有特殊原因，应提前通知采购人，指派临时人员送货。

21. 投标人应在规定时间内交货，如果投标人不能在规定时间内交货，应该提前告知采购人，以便采购人做好应急准备。

### **3.2 采购产品一览表**

### **3.3 采购产品详细清单及技术指标**

采购文件（技术部分）中有标注★号的，为必备服务要求，必须满足，如未作出响应，将导致响应无效；#为重要服务内容、△为一般服务内容。

### **3.4 服务要求**

### **3.5 其他要求**

原料的质量标准：

（1）蔬菜瓜果应保证新鲜，由正规厂家供货，符合国家食品卫生标准。投标人应提供按照国家相关规定、相关检测标准出具的检验报告、合格证及国家规定的相关证件。

(2) 肉类必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志，且表皮洁净，膘厚适中，色泽鲜亮，纹理清晰，肉质细腻，无异味，无毛，按压无水迹。

(3) 水产品、鱼类应体表光滑，无病灶，鳞片完整，无浑浊粘液，鱼类肉质紧密，有弹性，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，其他海鲜类产品要求新鲜无异味，肉质紧密。

(4) 投标人销售给采购人的禽蛋应新鲜，大小均匀，无异味，色泽光滑，无破损。投标人销售给采购人的产品应由正规厂家供货，产地、厂址、保质期等标识明确，符合国家食品卫生标准。

(5) 粮油、副食品、调料、奶制品等产品应由正规厂家供货，产地、厂址、保质期等标识明确，符合国家食品卫生标准。应提供按照国家相关规定、相关检测标准出具的检验报告、合格证及国家规定的相关证件。同时，所有产品必须在保质期内，且不得是临近保质期产品。（注：以下为临近保质期产品：食品保质期为一年以上的，期满之日前 45 天；保质期为半年以上不足一年的，期满之日前 20 天；保质期 90 天以上不足半年的，期满之日前 15 天；保质期 30 天以上不足 90 天的，期满之日前 10 天；保质期 16 天以上不足 30 天的，期满之日前 5 天；保质期少于 15 天的，期满之日前 3 天。）

(6) 包装标准：货物包装符合食品种类、规格等要求。如配送货物的卫生、质量及包装不符合《中华人民共和国食品安全法》的要求，采购人将予以拒收。

## 4 人员要求

### 4.1 团队要求

#### 4.1.1 基本要求

投标人原则上应固定一人长期送货，如有特殊原因，应提前通知采购人，指派临时人员送货。

#### 4.1.2 优选资质/优选指标

### 5 管理实施要求

供货形式：

投标人须在接到采购人订单之日的第二天 7:30 前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，投标人须在接到通知后并在当天接到通知后 2 小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

1. 日供类：按照分类直接对食堂供货。
2. 非日供类：由已经确定的投标人，负责对食堂供货。
3. 自主采购：对特殊商品和应急性商品采取食堂自主采购的形式，与上述供货形式互补。
4. 投标人每天需做好各种食品的索证记录，按采购人的要求上交。
5. 投标人要确保原材料运输过程中的密闭性，避免原材料污染。
6. 投标人送交的货物必须是定量包装，要求称量必须与包装袋上标明的重量一致，甲方验收时抽样不少于 5% 过秤，如发现有不足秤的（偏差 3% 视为正常误差），则当批货物按抽样平均重量计算，如累计出现两次不足秤的，按该批货不足额的 2 倍扣除。
7. 投标人未能按期按质按量送货或者所送货物不符合合同规定的，甲方有权拒收。未能按期按量送达，或因质量问题被拒收，影响食堂正常工作的，应追究投标人责任，并有权停止继续合作。因货物质量造成食品安全事故的，追究投标人的相关法律责任。
8. 投标人不得部分或全部转让其应履行的合同义务，如有发现，经核实后甲方终止其供货资格。

## 产品配送

1. 食品运输须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

2. 冷藏、冷冻食品须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

3. 投标人送货车辆应实行 1 小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，保证肉类中心温度控制在-2 至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 每次送货，投标人须委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

5. 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

6. 在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

## 食品质量的基本检查

1. 投标人所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件，鲜肉确保新鲜，各类熟食须注明供货渠道及包装方式。

2. 投标人所提供的货物须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，投标人须在 60 分钟内予以退还补货。投标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。

3. 食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

4. 对食品检查如下：

①采购的食品须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

②食品包装须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 SC 认证等。

③对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量、含冰量超标）的应按实际重量扣减。

定价方式

本项目采用折扣报价方式，最高折扣率为 100%。

最终结算价格=参考价格\*投标人所报折扣率。

参考价格按照以下顺序执行：

1. 所有配送物料价格随行就市，所有物品的价格均以当天青岛市城阳蔬菜水产品批发市场公布的中间参考价为参考依据，如当天青岛市城阳蔬菜水产品批发市场公布价格未出现该产品价格，可参考青岛市内其他市场出具的价格。

2. 如果评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人应能证明其报价合理性。

3. 供货期间如某批次出现质量问题，投标人须保证验收时发现质量问题 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对投标人处以该批次 20%的罚款。一个月累计出现 2 次或 2 次以上质量问题的，将扣除该投标人该月供货款至少 10%的金额，由采购人在该月的供货款中直接扣除。

4. 投标人应承诺及时提供用户需求书所列的目录品种，投标人可以适当增加品种及相应报价（仅作为商务参考，不作评分）。该增加品种在采购人有采购需求时并经审批后可列入采购范围，采购价格以双方协商解决。

5. 供货价格须包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

6. 采购人委托投标人代购的货物，同等商品内做到性价比最高，价格不得高于商场价。

7. 若遇台风、暴雨等不可抗力因素或市场供求因素造成的个别品种及其价格需临时调整的，投标人应及时与采购人协商，以协商后价格为准。

8. 投标人所提供食品的品种由采购人决定；投标人需每天向采购人提供当日的食品价格，投标人如根据市场变化调整价格，须事先通知采购人。投标人不得随意提价或以次充好、以假充好。

## 6 风险管控要求

### 监控体系

1. 甲方将定期或不定期组织市场询价，对食堂原材料采购流程及价格质量进行抽查和监管，并将检查情况公示。

2. 甲方至少每季度对原材料投标人进行一次考评工作，从供货质量、价格、服务等方面进行量化考评，对于不合格投标人，将取消供货资格。

3. 中标单位应严格遵守合同约定，保质保量做好食材供应工作，如出现质量问题或违反合同约定的，甲方有权对投标人出具警告或处罚单，限期整改，直至提前解除合同。

### 检验及费用负担

1. 如投标人不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托国家质检部门指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。投标人具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向采购人提供每批货物检验资料。费用由投标人负担。

### 2. 质量与检验：

①投标人应严格按照合同要求和国家、部有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡投标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由投标人承担一切责任并赔偿一切损失。

②投标人将货物运达交货地点后，采购人负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由投标人负责处理。

③投标人将货物运达交货地点后，采购人应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。同时携带送货单，采购人根据质量标准验

收，验收无误后双方对送货单进行确认，采购人指定专人验货、签字确认。签字后的送货单作为每月结算依据。

④对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由投标人支付；否则检测费用由采购人支付。

⑤投标人所供应的货物送达时，须提供有关检验合格证明。

退出机制

1. 投标人按要求与采购人签订的配送合同及安全承诺书，在服务期满后自然退出。

2. 在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，采购人有权立即取消其承包资格，责令限期退出。

3. 投标人在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐的，两次及以上者，采购人有权立即取消其配送资格，责令限期退出。

4. 确认为投标人而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，采购人有权立即取消其配送资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究投标人的法律责任和经济赔偿。

★农副产品质量安全责任承诺书

农副产品质量安全责任承诺书

国家税务总局青岛市税务局：

我方作为（国家税务总局青岛市税务局 2026 年餐厅食材配送服务采购项目）的农副产品配送商，为杜绝各类食品安全事件，保障食品安全，明确食品安全责任，特向贵方做出以下承诺：

一、我方向国家税务总局青岛市税务局提供符合《食品安全法》等法律法规和行业规定的符合食品安全相关标准的合格农副产品，并向贵方提供上述产品合格的证明文件。

二、我方保证按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及甲方要求，提供每批次供货产品的质量检验、检疫报告和进货发票等有效票据。

三、我方保证提供的蔬菜符合国家无公害标准，必须严格执行主管部门制定下发的蔬菜安全监测规定及各种操作规程，每天对蔬菜进行农药残留量快速检测，确保检测合格。

四、我方严格遵守《食品安全法》规定，绝不提供下列食品：

（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

（二）致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；

（三）营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

（四）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；

（五）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

（六）未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（七）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

（八）超过保质期的食品；

- (九) 无标签的预包装食品；
- (十) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；
- (十一) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

五、若因我方提供的农副产品本身存在质量问题，我方将无条件退换，并对因质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生和其他事故承担全部责任（包括但不限于食品安全责任、贵方客户的责任追究及贵方全部损失等），触犯刑法的，移交司法机关处理。

特此承诺！

投标人名称（公章）：

日期： 年 月 日

## 7 履约验收要求

### 7.1 总体要求

验收名称	验收要求
第 1 次验收	提供服务后的第二个月（以服务开始日期计算）进行第一次验收，中标供应商应按照项目需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 2 次验收	提供服务后的第三个月（以服务开始日期计算）进行第二次验收，中标供应商应按照项目需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 3 次验收	提供服务后的第四个月（以服务开始日期计算）进行第三次验收，中标供应商应按照项目需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 4 次验收	提供服务后的第五个月（以服务开始日期计算）进行第四次验收，中标供应商应按照项目需求开

	展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 5 次验收	提供服务后的第六个月（以服务开始日期计算）进行第五次验收，中标供应商应按照项目需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 6 次验收	提供服务后的第七个月（以服务开始日期计算）进行第六次验收，中标供应商应按照项目需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 7 次验收	提供服务后的第八个月（以服务开始日期计算）进行第七次验收，中标供应商应按照项目需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 8 次验收	提供服务后的第九个月（以服务开始日期计算）进行第八次验收，中标供应商应按照项目需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 9 次验收	提供服务后的第十个月（以服务开始日期计算）进行第九次验收，中标供应商应按照项目需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 10 次验收	提供服务后的第十一个月（以服务开始日期计算）进行第十次验收，中标供应商应按照项目需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 11 次验收	提供服务后的第十二个月（以服务开始日期计算）进行第十一次验收，中标供应商应按照项目

	需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。
第 12 次验收	服务期满后的第一个月（以服务开始日期计算）进行第十二次验收，中标供应商应按照项目需求开展工作，工作应符合采购人质量管理要求，采购人根据相关采购履约验收管理办法，按照采购合同规定的相关内容，严格对供应商提供的服务进行日常考核，将日常考核的结果作为验收主要依据。

## 7.2 具体要求

送货及验收要求：

### 1. 检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过10%。

2. 验收工作人员应比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人验收人员应和投标人一起确认，并保留双方签字单据。

### 3. 退（补）货流程

对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量、含冰量超标）的应按实际重量扣减。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的蔬菜，投标人应按国家有关规定处理。

#### 4. 验收记录

每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

投标人应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。如投标人未能按时交货的。采购人有权自行采购，并由投标人承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

## 8 其他要求

### 8.1 必备要求

#### 8.1.1 通用必备要求

1. 本项目中如涉及商品包装和快递包装的，其包装需求标准应不低于《关于印发〈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）〉的通知》（财办库〔2020〕123号）规定的包装要求，如有其他包装需求，详见采购文件技术部分相关章节。

2. 本项目中如涉及网络关键设备或网络安全专用产品的，应严格执行国家互联网信息办公室、工业和信息化部、公安部、财政部和国家认证认可监督管理委员会 2023 年第 1 号《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》及国家互联网信息办公室、工业和信息化部、公安部和国家认证认可监督管理委员会 2023 年第 2 号《关于调整〈网络关键设备和网络安全专用产品目录〉的公告》等相关文件要求，所投标（响应）设备或产品至少符合以下条件之一：一是已由具备资格的机构安全认证合格或安全检测符合要求；二是已获得《计算机信息系统安全专用产品销售许可证》，且在有效期内。

3. 本项目中如涉及国家强制性产品认证证书（CCC 认证证书）、电信设备进网许可证、无线电发射设备核准证等市场准入类资质的，应严格执行国家相关法律法规的要求。

以上相关要求，由供应商在响应时应答，在履约验收中，采购人将按照采购文件、中标/成交供应商响应文件、采购合同等对中标/成交供应商提供的货物和服务进行验收，必要时依法依规开展相应检测、认证。

## 8.2 付款安排建议

付款名称	付款要求	付款比例 (%)
第 1 次付款	提供服务后的第一个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第一个月费用	8.0
第 2 次付款	提供服务后的第二个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第二个月费用	8.0
第 3 次付款	提供服务后的第三个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第三个月费用	8.0
第 4 次付款	提供服务后的第四个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第四个月费用	8.0
第 5 次付款	提供服务后的第五个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第五个月费用	8.0
第 6 次付款	提供服务后的第六个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第六个月费用	8.0
第 7 次付款	提供服务后的第七个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第七个月费用	8.0
第 8 次付款	提供服务后的第八个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第八个月费用	8.0
第 9 次付款	提供服务后的第九个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第九个月费用	8.0
第 10 次付款	提供服务后的第十个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第十个月费用	8.0
第 11 次付款	提供服务后的第十一个月（以服务开始日期计算）结束后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第十一个月费用	10.0
第 12 次付款	服务期满后，对中标供应商提供的服务进行验收，验收合格且中标供应商提供合格发票后 10 个工作日内，支付第十二个月费用	10.0

## 8.3 其他要求

8.3.1 保密要求

8.3.2 知识产权要求