采 购 需 求

项目名称：国家税务总局莎车县税务局2025年食堂食材采购项目

2025年5月

目录

1项目概述 1

1.1项目背景 1

1.2项目内容 1

1.2.1采购内容 1

1.2.2项目实施要求 1

1.3其他要求 1

2投标/响应要求 2

2.1对供应商的要求 2

2.1.1必备资质 2

2.1.2优选资质/优选指标 2

2.1.3是否允许联合体 2

2.1.4是否专门面向中小企业 2

2.1.5其他要求 2

2.2技术部分投标/响应内容 3

3项目需求 3

3.1总体要求 3

3.2采购产品一览表 4

3.3技术指标 5

3.4服务要求 8

3.5其他要求 9

4人员要求 10

4.1团队要求 10

4.1.1基本要求 10

4.1.2优选资质/优选指标 11

5管理实施要求 11

6风险管控要求 12

7履约验收要求 13

7.1总体要求 13

7.2具体要求 13

7.3货物验收方案 15

8其他要求 15

8.1必备要求 15

8.2付款安排建议 15

8.3保密要求 16

**1项目概述**

**1.1项目背景**

**1.1.1项目目的、意义及背景**

为维持国家税务总局莎车县税务局食堂正常运转，保障干部职工正常就餐，从源头控制食品安全风险，确保食材及时供应，根据《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例等有关法律法规，通过政府采购的方式确定莎车县税务局一段时间内食堂食材的供应商。

**1.2项目内容**

**1.2.1采购内容**

本项目采购内容为莎车县税务局食堂鲜禽畜肉类、蔬菜、牛奶、冻货、米面油、调味料、副食品等食堂用食材。具体根据采购人的需求而定，所供应的货品必须安全卫生，量足价平，并提供完善的售后服务及相应配送。

本项目预算最高控制价金额为190万元。

**1.2.2项目实施要求**

**1.2.2.1实施范围要求**

国家税务总局莎车县税务局新城路17号办公区食堂。

**1.2.2.2实施时间要求**

自合同签订之日起至2026年12月31日。

**1.2.3.3实施地点要求**

国家税务总局莎车县税务局新城路17号办公区（莎车县新城路17号）。

**1.3其他要求**

**1.3.1采购标的需执行的相关标准规范**

供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，供应商应对此承担一切法律责任。

**2投标/响应要求**

## 2.1对供应商的要求

### 2.1.1必备资质

### 1.供应商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.供应商具有《食品经营许可证》或《食品生产许可证》或本项目采购品类的其他市场准入行政许可证明。

### 2.1.2优选资质/优选指标

#### 2.1.2.1相关证书

无。

#### 2.1.2.2成功案例

提供2022年1月1日以来（以合同签订日期为准），供应商独立承担的食堂食材采购类项目案例，给予加分。

### 2.1.3是否允许联合体

否。

### 2.1.4是否专门面向中小企业

是。

### 2.1.5其他要求

1.供应商应在合同约定的时间内提供本项目中规定的服务，承诺与本项目需求部门进行积极主动的合作。

2.供应商必须服从国家税务总局莎车县税务局的统一协调，完成需求中的各项工作。如果不配合采购人工作，严重影响工作进度、造成严重后果，采购人有权中止合同、索赔或拒付款项。

3.本项目不得转包或分包。

**2.2技术部分投标/响应内容**

**2.2.1投标/响应方案要求**

以下相关方案，若作为评审因素，则供应商应在满足★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。对本项目技术需求书的完全响应，具体包括：项目需求理解、供应方案、质量安全把控方案、应急保障方案和货物验收方案。

1.项目需求理解

供应商应详细阐述对本包整体技术业务需求内容的理解，深入分析并提供详细的需求分析说明。

2.供应方案和质量安全把控方案的具体要求见“3项目需求”

3.应急保障方案的具体要求见“6风险管控要求”。

4.货物验收方案的具体要求见“7履约验收要求”。

上述方案要求，若作为评审因素，则应在满足★关键指标项要求的前提下，基于对#、△指标项的应答，根据项目特点和采购需求，对如何实现指标要求提出具体措施，制定完整、详细、可操作性强的方案。

**3项目需求**

**3.1总体要求**

供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，供应商应对此承担一切法律责任。

**3.2采购产品一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购标的对应的企业划分标准所属行业 | 产品名称 | 数量 | 单位 | 备注 |
| 1 | 工业 | 调味香料 | 1 | 批 | 包括且不限于下列商品（淀粉、精盐、白糖、红糖、冰糖、鸡精、味精、姜粉、大料、沙拉酱、蒜蓉酱、料酒、蚝油、老抽、生抽、酱油、辣椒面、辣椒段、辣椒片、辣椒粉、辣椒丝、孜然粉、十三香、老陈醋、香叶、桂皮、白醋、花椒、花椒粉、胡椒、黑胡椒粉等） |
| 2 | 工业 | 粮油 | 1 | 批 | 包括且不限于下列商品（面粉、大米、豆油、清油、红小豆、燕麦、糯米、玉米面、小米、玉米糁、黑米、黑米面、大黄米、糯米粉、黄豆、绿豆、鹰嘴豆、花生米及各种杂粮等） |
| 3 | 工业 | 副食品 | 1 | 批 | 包括且不限于下列商品（白芝麻、海米、虾皮、粉条、粉皮、粉丝、米粉、紫菜、银耳、海带丝、枸杞、葡萄干、红枣、核桃、木耳、腐竹、火腿肠、凉皮、饮品、方便食品等） |
| 4 | 工业 | 冻货 | 1 | 批 | 包括且不限于下列商品（鲤鱼、草鱼、鲢鱼、梭边鱼、罗非鱼、鲫鱼、鲳鱼、黄花鱼、鲈鱼、比目鱼、带鱼、玉米棒、玉米粒、青豆、蚕豆、雪芽、鸡爪、鸡翅中、鸡腿、鸡胗、鸭边腿、鱼丸、大虾、虾仁等） |
| 5 | 工业 | 畜禽肉类 | 1 | 批 | 包括且不限于下列商品（牛肉、牛里脊、牛仔骨、牛前腿、牛后腿、牛腩、牛腱肉、牛棒骨、牛肚、牛排、牛杂。羊肉、羊蹄、羊脖子、羊前腿、羊后腿、羊排、羊拐、羊肚、羊杂等。三黄鸡、土鸡、芦花鸡、鸡肉、鸡腿、鸡杂、鸡胸架、鸡脯肉、鸽子、鸭、鹅等） |
| 6 | 农、林、牧、渔业 | 蔬菜 | 1 | 批 | 包括且不限于下列商品（土豆、茄子、黄瓜、尖椒、螺丝椒、小米椒、青椒、西红柿、胡萝卜、大葱、小葱、有机花菜、西兰花、紫甘蓝、香菜、油菜、芹菜、红洋葱、白洋葱、白萝卜、黄萝卜、生菜、冬瓜、大白菜、小白菜、菊花菜、杏鲍菇、豇豆、丝瓜、佛手瓜、大蒜、生姜、韭菜、平菇、红薯、南瓜、蒜苔、蒜苗、菠菜、金针菇、绿豆芽、黄豆芽、老豆腐、油麦菜、熏豆干、豆腐皮、嫩豆腐、恰玛古、山药、香菇、芥菜、板栗瓜、紫薯等） |
| 7 | 农、林、牧、渔业 | 禽蛋类 | 1 | 批 | 包括且不限于下列商品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸭子等） |
| 8 | 工业 | 乳制品 | 1 | 批 | 包括且不限于下列商品（鲜牛奶、纯牛奶、酸奶等） |
| 9 | 农、林、牧、渔业 | 水产 | 1 | 批 | 包括且不限于下列商品（鲤鱼、草鱼、梭边鱼等） |

备注：本表仅列举莎车县税务局食堂常用食材，项目实际采购的品种和数量不限于表内，根据实际采购需求确定。

**3.3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。总体质量要求为适用于全部食材，具体质量要求对应相应的食材。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标种类 | 指标名称 | 指标内容 | 重要性 | 是否需要证明材料 |
| 1 | 技术指标 | 总体质量要求 | 产品必须符合国家饮食卫生标准，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | ★ | 是 |
| 2 | 技术指标 | 总体质量要求 | 食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规范、标准。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | ★ | 是 |
| 3 | 技术指标 | 总体质量要求 | 对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | ★ | 是 |
| 4 | 技术指标 | 总体质量要求 | 按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，供应商应在交货时向采购人提供同批次食品检验报告或合格证（复印件加盖公章）。 | ★ | 是 |
| 5 | 技术指标 | 食用油质量要求 | 食用油清澈透明，无浑浊、沉淀，具有该油种固有气味与滋味，无酸败味。符合质量标准GB2716-2018。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | # | 是 |
| 6 | 技术指标 | 米面质量标准 | 外观色泽均匀，无异物、霉变、结块，大米符合GB/T1354-2018中关于一级米的标准，加工精度为精碾，通用面粉达GB/T1355-2021国家标准；高筋面粉达GB/T8607-1988国家标准，质量等级一级；低筋面粉达GB8608-1988标准，质量等级一级。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | # | 是 |
| 7 | 技术指标 | 冻货质量要求 | 冷冻禽类解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类解冻后净重量上下浮动不超过92%，冷冻水产类解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20度）。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | # | 是 |
| 8 | 技术指标 | 冻货质量要求 | 冻货类的卫生标准符合国家或采购人所在地区最新标准执行。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | # | 是 |
| 9 | 技术指标 | 干料质量要求 | 干料质地干燥，无潮湿、发软现象、表面内部无霉斑、霉点，形状整齐、均匀、完整，保持应有光泽，无异味、臭味或刺鼻气味。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章)。 | # | 是 |
| 10 | 技术指标 | 副食品质量要求 | 副食品应具有产品应有色泽，无异味，形态完整无变形，严格按照国家食品添加剂标准执行。调味品副食品保证其风味与健康。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | # | 是 |
| 11 | 技术指标 | 畜禽肉类质量要求 | 保证所供肉类渠道来源正规可溯，参考正规市场品质及来源。建立食材进货台账或溯源体系。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | # | 是 |
| 12 | 技术指标 | 畜禽肉类质量要求 | 肉类供应的动物类食品必须经过检验检疫，供货时一并提交检疫合格证明材料。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | # | 是 |
| 13 | 技术指标 | 畜禽肉类质量要求 | 加工肉类加工过程要符合质量标准，肉粒大小要符合要求，腌制肉类腌制程度要适当，熏制肉类熏制过程要控制好温度、时间和燃料，保证风味和质量。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | # | 是 |
| 14 | 技术指标 | 畜禽肉类质量要求 | 严禁提供含瘦肉精、注水肉类。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | # | 是 |
| 15 | 技术指标 | 蔬菜质量要求 | 供应当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，色泽应具有该商品应有的颜色，无异味、腐烂、萎蔫、枯塌、损伤等异常形态，无虫，无杂质，原菜菜面干净、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。 | # | 是 |
| 16 | 技术指标 | 蔬菜质量要求 | 净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工包装、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。计量单位按照1公斤计算。 | # | 是 |
| 17 | 技术指标 | 禽蛋类质量要求 | 一级清洁鸡蛋，蛋壳清洁完整，呈规则卵圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物，鸡蛋新鲜，蛋白浓稠、蛋黄圆润，所供鸡蛋确保为产出后10日内。 | # | 是 |
| 18 | 技术指标 | 乳制品质量要求 | 须保证食品干净新鲜，不含非食品用化学物质，按统一标准加工、保存，无须二次处理可以直接进行熟加工，渠道来源正规可溯。所供鲜牛奶确保为出厂后3小时内。计量单位按照1公斤计算。 | # | 是 |
| 19 | 技术指标 | 水产质量要求 | 体表光滑，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，呈白色或淡黄色，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，肌肉紧密有弹性，无腐烂。净膛鱼鳞片，内脏，鱼鳃去除干净，无残留物，眼球外突饱满透明，无异味。计量单位按照1公斤计算。 | # | 是 |

**3.4服务要求**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标种类 | 指标名称 | 指标内容 | 重要性 | 是否需要证明材料 |
| 1 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 供应商自有或租赁库房（含冷库、保鲜库），能够满足按采购人需求完成配送任务。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | ★ | 是 |
| 2 | 硬件设施要求 | 配送要求 | 供应商须自有或固定租赁1辆以上车辆确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务，确保准时送货。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | ★ | 是 |
| 3 | 综合供应能力要求 | 应急配送要求 | 供应商应有应急对接人员并有联系方式，应能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具24小时保持畅通，全天候备勤。在收到采购人布置的临时需求后半个小时内响应，2个小时内完成配送。(提供承诺函，格式自拟，加盖公章) | ★ | 是 |
| 4 | 综合供应能力要求 | 采购能力要求 | 2024年1月1日以来具有干料副食品、冻货、水产等食材（含本项目拟配送食材）的进货内容。（需提供进货单和出货单） | △ | 是 |
| 5 | 综合供应能力要求 | 禽肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的禽肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。（需提供近半年的检疫证明） | △ | 是 |
| 6 | 综合供应能力要求 | 主食供应链能力要求 | 具有自有、签约的大米、面粉生产基地、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | △ | 是 |
| 7 | 综合供应能力要求 | 食用油供应链能力要求 | 具有自有或签约的食用油加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | △ | 是 |
| 8 | 综合供应能力要求 | 运输卫生要求 | 供应商整个运输过程应采用符合卫生标准的外包装和运载工具，对运输工具做到每日清洗消毒，车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。 | # | 是 |
| 9 | 综合供应能力要求 | 规范包装要求 | 鱼、肉禽类等类容器（筐、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。包装产品交付时，必须保证原包装完好无损。不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。 | # | 是 |
| 10 | 综合供应能力要求 | 一般配送要求 | 采购人按日向供应商发布采购内容，供应商应在送货前一个工作日22点前与采购人核对确认采购内容无误后，在次日北京时间9点前配送至采购人指定验收地点。(供应商需提供承诺函并加盖公章) | # | 是 |
| 11 | 综合供应能力要求 | 退换货要求 | 供应商供应的货物不符合质量、外观等要求，采购人要求退换货的，供应商应无条件退换货。(供应商需提供承诺函并加盖公章) | # | 是 |

**3.5其他要求**

1.供应商应提交科学合理的供应方案。方案应包括服务含团队管理措施、内部采购管理措施、储存分拣管理措施、科学合理运输措施等。

2.供应商应提供质量安全把控方案。方案内容详细描述供应货物质量把控措施、检验检疫关键环节把控措施、不符合质量标准货品处置等内容，确保提供食材安全可靠。（提供可追溯体系措施）

3.供应商中标后供应以下食品的，采购人全部退货，供应商承担由此造成的一切经济责任和法律责任：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（8）超过保质期限的；

（9）使用有色、有毒塑料制品、包装食材的；

（10）其他不符合《食品安全法》《产品质量法》和《动物检疫管理办法》等相关规定的。

4.供应商中标后所供应货物应为原箱包装，拆包或重组包装的应在配送前向采购人说明，定量包装货物的批量误差不应超过实际标示的3%。

5.对于干货、调料等物资，可根据库存情况和使用频率定期实施补充，在食堂快要缺货前及时安排送货，确保食堂运营不受影响。

**4人员要求**

**4.1团队要求**

**4.1.1基本要求**

本项目供应商应提供专业的管理和采购团队，团队编制和人员资质务必保证运营服务质量。提供的服务团队应保持稳定，除不可抗力因素外，项目执行期间项目经理不可擅自变动。为本项目提供的服务团队中所有人员必须具有从业人员有效的健康证明，否则不予认可。为本项目提供的服务团队的人员可提供劳动合同、聘用合同等材料来证明工作经验。供应商服务团队须配有以下人员，出具盖有供应商公章的服务团队人员名单。

1.经理1人，具有至少1年食材供应项目管理工作经验。

2.供应业务员1人，具有至少1年食材供应项目工作经验。

3.食品安全管理人员1名，具有至少1年食材供应项目工作经验。

4.配送司机1名，具有至少2年相关工作经验。

以上人员在服务过程中应热情服务、遵规守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。

**4.1.2优选资质/优选指标**

1.投入本项目的经理：有2年以上相关工作经验予以加分。

2.投入本项目的供应业务员：有2年以上相关工作经验予以加分。

3.投入本项目的配送司机：具有2年以上相关工作经验予以加分。

4.食品安全管理员1人，具有2年以上食品安全管理工作经验予以加分。需提供能证明人员相关履历的证明材料及从业人员的健康证明，否则不加分。

**5管理实施要求**

（一）实施总体要求

1.供应商应成立项目组，严格遵守本项目管控的要求。

2.供应商应制定完善的项目管理制度、流程，合理划分项目管理的阶段，在项目执行过程中对项目进行规范化管理，确保项目进度和质量。

（二）项目实施管理

1.沟通管理

项目实施过程中，供应商须通过建立制度化的沟通渠道等方式，加强与采购人的沟通。供应商须遵守采购人项目管理相关规定，接受采购人项目组和项目负责人的领导，指定负责人与采购人保持沟通和协调。供应商须建立项目例会制度，就项目进展情况、存在问题、需要协调的主要事项、下一阶段工作计划等与采购人进行适时的沟通协调。

2.进度管理

供应商采用科学合理的方法确定进度目标，编制项目进度计划，在确保项目质量和安全的原则下，控制项目进度。

3.质量管理

供应商具备完善的质量管理体系，督促落实各环节控制内容和目标，确保供应货物满足采购人对质量的要求。

**6风险管控要求**

（一）应急保障方案要求

供应商应提供在自然灾害、极端事件、市场关闭、物资紧缺等突发紧急情况下拟采取的应急保障方案，包括充分供应、按时保障、质量管控等措施，确保食材及时供应不间断。

（二）违约风险管控要求

1.供应商中标后采用先送货后结账的模式，不收取履约保证金。有下列情形之一的，采购人按照合同违约相关条款处理：

（1）因供应商配送不及时导致采购人供餐延误并造成重大影响的；

（2）经相关部门认定，因供应商所提供的原料原因造成采购人食堂出现食物中毒等卫生安全事故的。

（3）除不可抗力及采购人原因外，因供应商配送不及时导致采购人伙食供应延时，但经供应商采取补救措施未造成采购人不良影响的；

（4）采购人将不定期组织专人对食材进行抽检，发现质量不符合要求的。

2.供应商有下列情形之一的，采购人有权解除合同，由供应商承担全部经济损失和相关责任：

（1）供应商以书面、微信、短信等方式通知采购人不再供货，包括对部分食材不再供货；

（2）供应商虽未通知采购人不再供货，但1天没有供应采购人采购的货物，包括对部分食材没有供货；

（3）供应商未经采购人同意单方面提价的；

（4）供应商向采购人提供产品发生质量问题影响食用，并拒绝退换的。

**7履约验收要求**

**7.1总体要求**

|  |  |
| --- | --- |
| **验收名称** | **验收要求** |
| **食材验收** | 一、.验收人员：由采购人职工食堂管理人员、库房管理人员、食堂服务第三方等组成3人以上单数的验收小组，供应商送货人员应积极配合验收。二、验收时间和地点1.验收时间：除不可抗力以外,供应商应根据采购人提供的配送清单,于次日规定时间前将订单内所有货物配送至指定地点，规定时间为：北京时间9点前，有特殊约定的按照约定时间配送。2.验收地点：新疆喀什地区莎车县新城路17号莎车县税务局职工食堂。3.验收组织形式：采购人组织验收。4.验收方式：现场验收。5.验收内容:（1）质量是否符合约定标准；（2）重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。 |

**7.2具体要求**

1.验收小组按订单对采购货物的品种、质量、数量进行检查验收，对货不对版、质量不好、价格明显过于偏高的食材不予验收，对于数量不足的食材，按照实际数量入账，填制验收记录和验收单。

2.验收流程：

（1）供应商应在验收时提供与送货内容一致的送货单，并加盖公章。

（2）卸货前的检查。验收人员卸货前应对货物的外观质量进行初步了解。食材运输必须采用符合卫生要求的外包装和运输工具，车厢内保持清洁和定期消毒，无异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

（3）采取当场验收的方式，验收人认真检查货物，按核对品种→索证→抽查(检测）→数量、重量、质量、价格验收→签名确认→入库的程序完成验收。所有食材都要鉴别其质量是否符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，对质量不合格和不符合使用要求的，需向供应商提出退货和更换，决不允许不合格品流入。

（4）发现食品质量安全问题的处理：

①采购人将不定期组织专人对食材进行抽检，若发现质量不符，采购人有权要求予以退换货；

②抽查时发现食品质量不过关或影响食用安全的，对当日所送同批次产品全部退货；

③若抽查未发现问题，按储藏要求储藏后在加工食用前发现产品质量问题的，供应商必须退货或更换。

3.退（补）货流程

对不符合采购要求的货物，由验收人员直接向供应商提出退（补）货申请，供应商按照申请内容给予退（补）货。发现质量隐患，但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，质量或重量经检测无问题的，费用由采购人承担，否则由供应商承担。对数量不足或退货的，供应商必须1小时内补送订单品种。

**7.3货物验收方案**

供应商必须按照本项目需求书要求详细阐述货物验收方案。对规定各项验收指标提出明确的验收前提条件和验收依据及标准，列明需要移交和交付的各类检验报告和证明证书。对验收中可能发现的问题，供应商应提出有效解决办法和补救措施。

**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**

1.供应商应于每月10日前主动与采购人核对上一个月的货款，将上月结算单据送交采购人审核。

2.采购人对供应商提供的结算单据进行初步审核，与供应商提供的《供货清单》进行核实，严格审核所购物资的数量及金额，双方核对账目无误后，供应商于每月10日前向采购人提供付款资料。每次办理付款时，供应商应提供发票、询价单、结算汇总表、货物验收单据和合同约定的其他资料，供应商必须对发票及结算单据的真实性负责。

3.采购人在收到供应商结算单据、发票等合同约定资料后，进行核实。满足合同约定支付条件的，履行报销手续，采购人原则上应当自收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户，双方另有争议除外。对账、开票、付款日遇节假日顺延，采购人遇不可抗力因素延长付款时间可通过书面、微信、短信、电话或其他双方约定的联络方式通知供应商。

4.供应商提供的所有供货清单、入库单、询价单、结算汇总表、发票等资料中的货品必须写清楚货品的品牌、规格（计量单位及重量），并保持一致，未写清楚或不一致的，采购人不予结算货款。食堂管理员审核无误后，履行签字审批手续方可结算货款。

**8.3保密要求**

1.甲乙双方应对在本合同签订或履行过程中所接触的对方信息，包括但不限于知识产权、技术资料、技术诀窍、内部管理及其他相关信息，负有保密义务。

2.乙方在使用甲方为乙方及其工作人员提供的数据、程序、用户名、口令、资料及甲方相关的业务和技术文档，包括税收政策、方案设计细节、程序文件、数据结构，以及相关业务系统的软硬件、文档、测试和测试产生的数据时，应遵循以下规定：

（1）应以审慎态度避免泄露、公开或传播甲方的信息。

（2）在开发过程中对数据的处理方式应事先得到甲方的许可。

（3）未经甲方书面许可，不得对有关信息进行修改、补充、复制。

（4）未经甲方书面许可，不得将信息以任何方式（如E-mail）携带出甲方场所。

（5）未经甲方书面许可，不得将信息透露给任何其他人。

（6）严禁在提交的软件产品中设置远程维护接口和后门程序。

（7）不得进行系统软硬件设备的远程维护。

（8）甲方以书面形式提出的其他保密措施。

3.保密期限不受合同有效期的限制，在合同有效期结束后，信息接受方仍应承担保密义务，直至该等信息成为公开信息。

4.甲乙双方如出现泄密行为，泄密方应承担相关的法律责任，包括但不限于对由此给对方造成的经济损失进行赔偿。