

采购需求

一、项目情况

近年来，随着双流国际机场高速发展，业务量不断攀升，取消区港联动实行全国通关一体化后，机场海关承接部分综保区等关区内其他主要现场的查验工作。同时，全面施行“7x24”小时通关工作，相关工作人员不断增加。

为保障双流自贸区口岸工作，特别是加强全面实行“7x24”小时通关工作后的就餐保障工作，确保海关工作效率，进一步提高食堂的服务水平和服务效率，我单位决定将食堂 2022 年至 2025 年食堂经营管理权对外承包。

二、服务要求

（一）用餐明细表

用餐人员	正式员工		7X24 小时值守协管人员
内容	正常工作餐 (早餐+午餐)	值班餐 (晚餐)	全天工作餐 (早餐+午餐+晚餐)
用餐天数	250 天	365 天	365 天
用餐人数	240 人	21 人	50

（二）相关用餐要求：

1. 服务范围：一楼自选式用餐，二楼自助式用餐。
2. 根据采购方工作时间安排，合理安排食堂开放时间（含节假日、夜间），保证一日三餐供应，种类应多样化。在食堂因故无法制作食品时，提供应急方案。

（三）人员配备要求（实质性要求）

序号	人员要求	数量	备注
1	项目总负责人	1	投标人在参与投标时需提供相关人员身份证和健康证。
2	现场负责人	1	
3	主管	2	
4	厨师长	1	
5	厨师	9	
6	洗碗工	4	
7	服务员	4	
8	清洁工	2	

（四）其他细节要求

- 1、投标人报价包含：食材成本、人员养老、失业、医疗、工伤、纳税等保险及劳保、工作服、胸卡、工资、加班费、过节费、福利、食宿、交通、管理费、利润、税金等一切费用。
- 2、食堂所涉及的水电气费用，新增厨房设施设备、厨房设备维护以及烟道及排污系统清洁由采购人负责。
- 3、食堂涉及的餐厅用品（卫生纸、筷子、碗、清洁易耗品等）由中标人负责，不再向采购人收取额外费用。
- 4、中标人对本次投标项目自负盈亏，本项目服务期间食材价格波动属于不可预见因素，中标人不得因为食材成本上涨降低菜品品质，否则采购人有权利按照考核标准与之解除合同。
- 5、中标人须保障所有职工待遇不得低于成都市年最低工资标准，并依法为所有人员购买社保等。
- 6、中标人的员工在食堂工作期间发生意外伤害、安全事故等，由中标人承担全部经济及法律责任。

三、食堂服务及食品质量要求

（一）食材采购要求

- 1、食堂所有食材由中标人自行组织采购。食堂所需的米、面、油、禽、肉、蛋、调料等大宗物品供应，需具有可追溯性，并需经采购人（成都高新综合保税双流园区管委会）认可。

2、 投标人需按照财政部、国务院扶贫办、供销总社印发的《政府采购贫困地区农副产品实施方案》（财库〔2019〕41 号）有关精神和《成都市财政局关于做好预算单位采购贫困地区农副产品填报工作的通知》（成财采发〔2019〕25 号）要求，每年在财政部门规定的贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上采购农副产品，采购额不低于年度农副产品总采购额的5%。投标时予以承诺响应。

3、质量要求：详见表 1

表 1

序号	品类	质量要求	备注
1	新鲜蔬菜、水果	蔬菜水果按需求等级配送，符合成都市溯源体系的要求。	包括各类时令蔬菜、各类新鲜水果。
2	肉、禽鱼蛋类	1、鲜肉类须在定点屠宰场（生猪宰杀具备《生猪宰杀许可证》）宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，并附有《动物产品检疫合格证明》、 2、蛋类按需求等级配送须保证新鲜，且符合食品安全法要求。提供相应《动物检疫合格证明》。保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽。 3、淡水鱼须为活鱼配送至食堂，海鱼须为冰鲜鱼。	包括猪肉、牛肉、兔肉等畜类，鸡、鸭等禽类，鱼类，鸡蛋等蛋类。
3	粮油类	在保质期内，米、面应符合粮食卫生国家标准食用油符合食用植物油国家标准的要求，有食品质量安全认证合格标志。 1. 大米品种为一级优质珍珠米，非转基因。	包括大米、食用油面粉等。

4	调味品、 干货类	在保质期内，有食品质量安全认证合格标志。	包括调味醋、酱油、大料等调味品，各类干货
5	豆制品 及冷冻 食品	在保质期内，有食品质量安全认证合格标志。	包括各类豆腐、豆皮、豆干等豆制品，各类冷冻食品。
6	其他	符合国家标准。	食堂所需其他相关产品。

注：本表中相关材料投标时需予以承诺，中标后采购人将核实相关材料。

4、投标人不得提供伪劣假冒食材及过期食品，如出现伪劣假冒食材及过期食品而引发的相关责任和由此产生的费用由投标人全部负责，同时，采购人有权终止合同，并拒绝续签来年合同. 由此带来的经济损失和责任由投标人承担。

5、投标人应建立与采购人的信息沟通平台，根据当日就餐人数及时调整食材供应量，避免食材供应不足或浪费。

（二）餐厅管理要求：餐厅清洁范围包括餐具、地面、墙面、天花板等。餐具用具餐后及时清洗消毒，做到安全卫生，摆放规范整齐；地面干净、无积水、无杂物、无污渍；墙面、门无明显积灰，窗户玻璃明亮清洁；天花板、灯具无积灰；桌椅摆放整齐，间距适中，桌上调料、餐巾纸、牙签等用品摆放充足有序。

（三）后厨管理要求

1、投标人对采购人提供的食堂的设施设备进行日常的保养，并对设施设备提出维修方案报采购人审核。审核通过后，投标人支付维修费用。如因维修方案未及时提出，造成的安全事故由投标人自行全权负责，并承担法律责任。

2、投标人应爱护食堂场所的相关设施，不得自行拆移各种设施、设备。合同期间如需调整，需向采购人提出书面的调整变更申请，经采购人批准后方可实施。如因使用需要对该场所进行装修或者增加设备的，须征得采购人书面同意，若有损坏，必须按原样修复。

3、投标人应确保科学合理的膳食搭配，食用油和调味料使用适量，少味精，使用不加碘的盐。

（四）安全、消防管理要求

1、投标人法定代表人是食堂安全管理和食品安全的第一责任人， 应安排专人负责管理各种设施设备，保证水、电、燃气的使用安全。应确定一名食品安全管理人员，牵头负责食堂食品安全相关工作，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查，定期对从业人员进行食品安全培训和考试。

2、投标人应与采购人签订消防安全责任书。保障食堂各项消防设施完好，并进行定期检查作好检查记录。培训员工掌握正确使用各项消防设施、使用天然气设备的方法，防漏、防爆、防火，确保消防安全。

3、食品安全管理：

食堂食品安全操作标准

序号	检查项目	主要内容
1	制度管理	建立健全食品安全管理制度（进货查验和记录制度、从业人员健康管理及培训制度、食品贮存管理制度、食品安全追溯制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等制度）
2	设施设备管理	定期维护食品加工、贮存等设施、设备。 定期清洗、校验冷藏、冷冻设施。 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。
3	原料（含食品添加剂和食品相关产品）进货管理	随货证明文件查验： 1、从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的， 查验其营业执照等； 2、从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的， 查验其有效身份证明； 3、从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的， 查验其社会信用代码和产品合格证明文件； 4、从集中交易市场采购食用农产品的， 索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证； 5、采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，

		还应查验肉品品质检验合格证明； 6、采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。 入库查验： 1、外观查验 (1) 预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。 预包装食品的包装上应当有标签，标签应当标明： A. 名称、规格、净含量、生产日期； B. 成分或者配料表； C. 生产者的名称、地址、联系方式； D. 保质期； E. 产品标准代号； F. 贮存条件； G. 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称； H. 生产许可证编号。 1. 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形； 2. 具有正常的感官性状； 3. 食品在保质期内； 4. 温度查验。查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。 落实食品进货查验和记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。宜采用电子方式记录和保存相关内容。
4	原料贮存管理	分区、分架、分类、离墙（15 厘米）、离地（15 厘米）存放食品。

		有明确保存条件和保质期的，按照保存条件和保质期贮存；保存条件、保质期不明确的及开封后的，根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件。
		在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，使用密闭容器贮存。
		冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。冷藏环境温度的范围应在 0℃～ 8℃。冷冻温度的范围宜低于－12℃。
		定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物， 应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。
		遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。
		及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。
5	加工制作基本要求	严禁加工制作国家法律法规明令禁止的食品及原料。
		加工制作食品过程中，采取下列措施，避免食品交叉污染： 1、不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放； 2、接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物； 3、食品处理区内不得从事可能污染食品的活动； 4、不得在辅助区（如更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具 加工制作食品过程中，不得存在下列行为： 1、使用非食品原料加工制作食品； 2、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人

		体健康的物质； 3、使用回收食品作为原料，再次加工制作食品； 4、使用超过保质期的食品、食品添加剂； 5、超范围、超限量使用食品添加剂； 6、使用腐败变质、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、食品添加剂； 7、使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂； 8、使用无标签的预包装食品、食品添加剂； 9、使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）； 10、在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）。
		冷食类食品、果蔬拼盘加工制作应在专间内进行。
6	粗加工制 作与切配 管理	冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作，不得反复解冻、冷冻。解冻时合理防护，避免受到污染。
		应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8℃。
		食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用
		使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。
		应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。
7	成品加工 制作管理	应在专间内加工制作。专间内温度不得高于 25℃。
		每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。
		由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进专

		间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。
		应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。
		及时关闭专间的门和食品传递窗口。
		蔬菜、水果等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。
		在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。
		加工制作好的成品宜当餐供应。
		不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。
8	烹饪区内 加工制作 管理	烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。
		需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。对特殊加工工艺，中心温度低于 70℃ 的食品，应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工工艺制作成品的食品安全。
		盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装食品标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。
		油炸类食品，应选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。与油炸直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质（如不锈钢等）易清洁、维护。油炸食品时，油温不宜超过 190℃。定期过滤在用油去除食物残渣。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。
		煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。
		再加热时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。
9	食品添加剂	使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的

	剂使用管	前提下尽可能降低使用量。
	理	按照 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。
		专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。 使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种添加量、添加时间、操作人员等信息。使用有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。
10	食品相关产品使用管理	各类工具和容器应有明显的区分标识。
		工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。
		必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。
		添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于 20%的食品。
11	高危易腐食品管理	不得重复使用一次性用品。
		需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，应在熟制后立即冷却。
		应在清洁操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等。
		冷却时，可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在 2 小时内从 60℃降至 21℃，再经 2 小时或更短时间降至 8℃。
12	食品留样管理	在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。在 8℃～60℃条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。
		每餐次的食品成品应留样。
		留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在

		专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。
		在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日时），或者标注与留样记录相对应的标识。
		由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称留样时间（月、日、时）、留样人员等。
13	供餐管理	分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。
		加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。
		供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染；应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品。
14	餐用具清洗消毒和保洁管理	餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。
		餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。
		宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具，使用抹布擦干的，抹布应专用并经清洗消毒后方可使用。
		不得重复使用一次性餐饮具。
		消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。
		保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。
		定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。
15	废弃物处置管理	餐厨废弃物分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。
		索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。
		建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

16	从业人员管理	患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。
		患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。
		从业人员应根据采购人要求提交“健康证”，在加工制作食品前，应洗净手部。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时应重新洗净手部： 1、加工制作不同存在形式的食品前； 2、清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后； 3、咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。
		专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

（五）监督、考核要求

1、投标人应提供能够高效、全面地对投标人食堂服务进行评判、满意度调查、意见反馈及整改跟进的组织手段和设备。

2、食堂实行政府食品安全主管部门、采购人、投标人进行三重监管，监管的内容包括重点项、一般项、现场精细化管理项三个方面。重点项为食品安全包括原料、半成品、成品存放和使用，盛用具、餐具存放和使用，设备、设施和其他操作规范、冰箱、冷库管理等内容；一般项包括员工日常管理、员工操作规范要求、环境卫生要求等；现场精细化管理包括办公室管理、卫生间管理、餐厅管理等。监管应充分发挥考核“监督、检查、牵引、推动”职能作用，确保食堂安全管理特别是食品安全“零事故”。

3、投标人每月开展一次采购人员工对食堂运营情况（菜品种类、菜品味道、环境卫生、增值服务等）的满意度调查；不定期接受第三方满意度调查机构对投

标人食堂运营情况进行综合（配送服务、菜品质量、食品安全管理、食堂环境卫生、日常考评情况等）满意度测评；接受食品安全管理主管部门对投标人日常监督考核。

4、投标人应建立餐厅顾客投诉意见和满意度调查平台。统一顾客投诉受理渠道,规范顾客投诉处理流程,提高顾客投诉处理的效率与质量,提高顾客满意度。要做好职工的饮食服务回访活动,及时了解职工对饭菜质量和服务满意度情况,做好饮食保障协调和调整工作。

5、采购人按照“双随机、一公开”原则对投标人整体运营情况进行抽查。投标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改,采购人有权按整改或整改不到位问题进行处罚 500 元/次/项,处罚资金留作采购人对投标人的管理考核基金,在后续考核中使用;年度平均满意度测评结果低于 80%,采购人有权立即终止合同,并拒绝续签后续合同,由此带来的经济损失和责任由投标人承担;因整改不到位造成的损失和责任由投标人承担,包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

（六）应急管理要求

1、投标人应建立突发断水、断电、停气的应急预案,水、电、气无法供应时,食堂不能正常工作的,投标人须负责在此期间的餐饮供应。

2、投标人应建立餐厅危机公关处理机制和方案,建立起有效的沟通渠道,通过对危机的监测、防范、决策和处理,达到避免和减少危机产生的危害。

3、投标人应建立消防突发事件应急处置方案、食品安全突发事件应急处置方案;

4、其他必要的应急预案,包括但不限于:发生盗窃处置预案、发生打架斗殴事件处置预案、公共设施损坏应急预案、食堂设备伤人事故应急预案、烫伤应急预案、突发地震事故处置应急预案等。

（七）其他要求

1、食堂的经营范围为就餐员工餐饮伙食。投标人应严格按照合同的约定提供服务,不得超出经营范围、不得将该经营场所用于本合同以外的用途,不得向第三方分包、转包。一经发现,采购人有权单方面终止合同。

2、投标人如因食品卫生、伙食品种和质量等问题引起采购人员普遍不满，必须做出书面的、公开的解释，提出解决方案并赔偿采购人因此而遭受的全部损失；如加工出售的食品引起病源性传播或食物中毒，由此所造成的损失由投标人负责并承担相应的法律和经济责任；不得加工出售政府明令禁止的食物，如有违反，将依法移交有关部门进行处理。

3、投标人需加强对员工和财产的管理，并按照相关法律法规为其员工购买保险，经营期间所发生的人员伤亡、财产损失，均由投标人负责。

4、投标人应根据劳动法等相关法律法规保障员工的合法权益，妥善处理劳资纠纷，并不得因此影响食堂的正常服务以及采购人的正常工作秩序，否则，采购人有权追究投标人的责任。

5、投标人的经营活动必须以投标时投标主体的名义开展。不得以采购人的名义开展经营活动，不得在对外宣传、经营活动以及票据的使用中使用采购人的标志、名称或者字样，不得做出任何有可能使第三方认为投标人经营主体是采购人的代表、雇员或者代理人的行为。一经发现，采购人有权单方面终止合同。

8、投标人须结合采购人的工作性质和特点，在特别节假日（包括但不限于三八妇女节、五四青年节、端午节、国庆节、中秋节、春节以及采购人特定的活动期间等）应增加菜品数量并升级菜品品类。

四、商务要求

1、服务期限：三年，合同一年一签。（实质性条款）

2、付款方法和条件：按月付款，根据实际用餐人数和考核结果结算后次月转账支付，满意度测评结果低于 90%当月支付金额扣除付款比例 5%，满意度测评结果低于 85%当月支付金额扣除付款比例 10%，年度平均满意度测评结果低于 80%，采购人有权立即终止合同，并拒绝续签后续合同，由此带来的经济损失和责任由投标人承担。（实质性条款）

3、验收要求：供应商与采购人应按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）及四川省相关要求验收。（实质性条款）