

上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）

2026 年食堂食材采购项目

招 标 文 件

（政府采购编号：0026-W00036624、0026-W00036625、
0026-W00036626 ）

采购人：上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）

采购代理机构：上海财瑞建设管理有限公司

2026 年 5 月

2026年05月28日

2026年05月27日

供应商特别提醒

为维护招标投标活动的公平、公正，防止串通投标、弄虚作假等违法行为，根据国家相关法律法规，就投标文件的编制与提交作以下特别说明与警示，提醒所有投标人高度重视并严格遵守，否则将接受一切可能对投标人不利的结果。

一、属于或视为串通投标的行为

1. 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容。

2. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加采购活动。

3. 投标人之间事先约定由某一特定供应商中标。

4. 投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标。

5. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制。

如：不同投标人上传投标文件的 IP 地址、硬件信息如网卡（MAC）地址或硬盘序列号信息异常一致等；文件生成环境信息：电子文档内嵌或关联的创建标识码、制作机器码（如涉及）、作者信息等数据异常一致等。

6. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜。

如：不同投标人上传投标文件的 IP 地址、硬件信息如网卡（MAC）地址或硬盘序列号信息异常一致等。

7. 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或联系人员为同一人。

如：不同投标人投标文件中载明的相关成员姓名、地址、电话、身份证号码、邮箱等基本信息异常一致。

8. 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异。

如：不同投标人的投标文件在技术方案、服务方案、排版格式、细节描述、异常错误等方面出现非因采用招标文件格式、通用标准或规范所致的高度一致性或实质性雷同等异常情况；不同投标人的投标报价之间出现无合理解释的规律性差异（如呈等差数列等）。

9. 不同投标人的投标文件相互混装。

如：投标人的投标文件混装其他投标人投标文件的内容等。

10. 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

11. 投标人之间为谋取特定投标人中标或者排斥其他投标人而采取的其他串通行为。

二、弄虚作假的行为

1. 使用通过受让或者租借等方式获取的资格、资质证书投标的；
2. 使用伪造、变造的许可证件；
3. 提供虚假的财务状况或者业绩；
4. 提供虚假的项目负责人或者主要技术人员简历、劳动关系证明；
5. 提供虚假的信用状况；
6. 其他弄虚作假的行为。

三、投标人的责任

1. 投标人应确保其投标文件由本单位独立编制，或委托的编制单位未参与同一项目其他投标文件的编制，保证投标文件的原创性和独立性。

2. 投标人有义务采取合理措施，避免其投标文件在内容、报价、技术方案、服务方案、人员信息等方面与其他投标人出现本提醒所述的可疑关联或异常一致。

3. 请各投标人仔细阅读并充分理解本提醒，审慎、独立、合规地完成投标文件的编制与提交工作。

注：上文提及的“招标投标”包括各种采购方式、“投标人”包括各种采购方式中的投标人或响应供应商、“投标文件”包括各种采购方式中的投标文件或响应文件、“中标”包括中标或成交等。

目 录

第一章： 投标邀请(招标公告)

第二章： 投标人须知

第三章： 政府采购主要政策

第四章： 招标需求

第五章： 评标方法与程序

第六章： 投标文件有关格式

第七章： 合同书格式和合同条款

第一章 投标邀请

根据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律、法规之规定，上海财瑞建设管理有限公司受委托，对上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026 年食堂食材采购项目进行国内公开招标采购，特邀请合格的投标人前来投标。

一、合格的投标人必须具备以下条件：

- 1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商。
- 2、根据《上海市政府采购供应商登记及诚信管理办法》已登记入库的供应商。
- 3、法人的分支机构以自己的名义参与本项目采购活动时，应提供依法登记的相关证明文件和由法人出具的对本项目采购活动承担全部直接责任的授权书；自然人应提供身份证明文件。

4、其他资格要求：

- （1）本项目不接受联合体投标。
- （2）本项目面向大、中、小、微型等各类供应商采购。
- （3）未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单。
- （4）投标人具有有效期内的《食品经营许可证》

二、项目概况：

- 1、项目名称：上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026 年食堂食材采购项目
- 2、采购项目编号：3100000000260403100947-00350048 内部编号：招 2026-1201 。
- 3、预算编号： 0026-W00036624、0026-W00036625、0026-W00036626
- 4、项目主要内容、数量及简要规格描述或项目基本概况介绍：

为上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）提供食堂食材采购配送服务，提供食材采购、备货、物流配送、开票结算、售后服务等相关服务。产品应符合国家“三包”政策，保证正品，包装完好、渠道正规、品牌与描述一致，所提供的产品应符合国家环保和安全质量等方面的规定。

本项目分为 3 个包件，包件 1：职工食堂食材项目；包件 2：营养食堂食材项目；包件 3：粮油米、干调、水发酱腌类项目。投标人可投一个或多个包件。**本项目多包件兼投不兼中，投标人只能中标一个包件。**

5、服务地址：上海松江区光星路 2209 号及采购人指定地点

6、服务期限：合同签订后 1 年

7、采购预算金额：

包件一：预算金额：1080 万元；

包件二：预算金额：900 万元；

包件三：预算金额 306 万元。（其中约 90 万元从 832 扶贫平台采购）

（国库资金：\；自筹资金：包件一：预算金额：1080 万元；包件二：预算金额：900 万元；包件三：预算金额 306 万元。）

8、采购项目需要落实的政府采购政策情况：推行节能产品政府采购、环境标志产品政府采购。促进中小企业、监狱企业、残疾人福利性单位发展。规范进口产品采购政策。

9、最高限价：

包件一：最高限价 1080 万元；

包件二：最高限价 900 万元；

包件三：最高限价 216 万元。

10、合同履行期限：合同签订后 1 年

11、项目联系人：姜诚东、龚夏、倪玥

12、电话：16621250648、18116365969

13、本项目是否接受联合体投标：**不允许**

三、招标文件的获取：

1、合格供应商可于 **2026-05-29** 至 **2026-06-05**，每天 **00:00:00~12:00:00** 与 **12:00:00~23:59:59**，登录“上海政府采购网”（www.zfcg.sh.gov.cn）在网上招标系统中上传如下材料：无

2、凡愿参加投标的合格供应商可在 2026-05-29 00:00 至 2026-06-05 23:59 的时间内下载（获取）招标文件并按照招标文件要求参加投标。

3、获取招标文件其他说明：

（1）本项目采用电子化采购方式，采购人、采购代理机构向供应商免费提供电子招标文件，供应商如需纸质招标文件可自行打印，也可向采购人、采购代理机构购买（售价 0 元）。

（2）地点：上海政府采购网（www.zfcg.sh.gov.cn）网上招标系统网上提交

注：投标人须保证获得招标文件需提交的资料和所填写内容真实、完整、有效、一致，如因投标人递交虚假材料或填写信息错误导致的与本项目有关的任何损失由投标人承担。

四、投标截止时间及开标时间：

1、投标截止时间：2026-06-19 10:00，迟到或不符合规定的投标文件恕不接受。

2、开标时间：2026-06-19 10:00。

五、投标地点和开标地点：

1、投标地点：上海政府采购网（www.zfcg.sh.gov.cn）网上招标系统网上提交。

2、开标地点：上海政府采购网（www.zfcg.sh.gov.cn）网上招标系统。

届时请投标人代表持投标时所使用的数字证书（CA 证书）网上开标。

3、开标所需携带其他材料：

网上开标的相关设备（CA 证书、笔记本电脑及无线网络等）。（采购代理机构将免费提供无线网络，但对其稳定性不负责任，建议投标单位自行携带相关设备。）

六、发布公告的媒介：

以上信息若有变更我们会通过“上海政府采购网（www.zfcg.sh.gov.cn/）”通知，请供应商关注。

七、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

八、其他事项

根据上海市财政局《关于上海市政府采购信息管理平台电子招投标系统正式运行的通知》（沪财采[2014]27 号）的规定，本项目采购相关活动在上海市政府采购信息管理平台（简称：电子采购平台）（网址：www.zfcg.sh.gov.cn）网上招标系统进行。电子采购平台是由市财政局建设和维护。供应商应根据《上海市电子政府采购管理暂行办法》等有关规定和要求执行。供应商在电子采购平台的有关操作方法可以参照电子采购平台中的“在线服务”专栏的有关内容和操作要求办理。

九、联系方式

采购人： 上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）

地址： 上海市松江区光星路 2209 号

邮编： 201620

联系人： 侍老师

电话： 37730011

采购代理机构：上海财瑞建设管理有限公司

地址：上海市长宁区延安西路 1319 号 15 楼

邮编：200050

联系人：龚夏、倪玥、姜诚东

电话：16621250648、18116365969

传真：62260898

邮箱：gongxia@cairui.com.cn

第二章 投标人须知

前附表

序号	条款名称	编 列 内 容
1	项目名称	上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026 年食堂食材采购项目
2	项目任务单号	招 2026-1201
3	采购人	名 称：上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心） 地 址：上海市松江区光星路 2209 号 联系人：侍老师 电 话：37730011
4	采购代理机构	名 称：上海财瑞建设管理有限公司 地 址：上海市长宁区延安西路 1319 号 15 楼 联系人：龚夏、倪玥、姜诚东 电 话：16621250648、18116365969 传真：62260898 邮箱：gongxia@cairui.com.cn
5	最高限价及预算金额	包件一：最高限价及预算金额：1080 万元； 包件二：最高限价及预算金额：900 万元； 包件三：预算金额 306 万元，最高限价 216 万元 超出项目最高限价的投标无效。
6	所属行业	本采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：批发业
7	服务地址	上海松江区光星路 2209 号及采购人指定地点
8	服务期限	合同签订后 1 年
9	合格投标人条件	同投标邀请
10	现场踏勘	不组织
11	答疑会	已获取文件供应商书面提问截止时间：同获取文件截止时间 问题提交方式：传真件及电子邮件，需按招标文件要求

序号	条款名称	编 列 内 容
		截止时间之前提交，原件（盖章）答疑会现场提交。 传真及电子邮件发送后需及时与采购代理机构确认。 答疑会时间： 另行约定 如所有投标人均无疑问，则答疑会相应取消。
12	投标保证金	金额：包一：20 万元/包二：15 万元/包三：4 万元（人民币）。 投标保证金递交/退还方式：转账或其他非现金形式。 开户名：上海财瑞建设管理有限公司 开户行：中国农业银行股份有限公司上海定西路支行 账号：包件一：094309010400785286125160043；包件二：094309010400785285539232205 ； 包 件 三 ：094309010400785284059470154
13	投标有效期	投标截止后不少于 <u>90</u> 日历天
14	投标截止时间	2026-06-19 10:00
15	网上投标方式和网址	投标方式：由投标人在上海市政府采购信息管理平台的门户网站上海政府采购网（简称：电子采购平台）网上招标系统提交。 投标网址：www.zfcg.sh.gov.cn 投标人应在投标截止时间前尽早加密上传投标文件，电话通知采购代理机构进行签收，并及时查看采购代理机构在电子采购平台上的签收情况，打印签收回执，以免因临近投标截止时间上传造成采购代理机构无法在开标前完成签收的情形。未签收的投标文件视为投标未完成。
16	开标时间、开标地点网址	开标时间：同投标截止时间 开标地点网址：上海市政府采购信息管理平台的门户网站上海政府采购网（简称：电子采购平台）网上招标系统(网址：www.zfcg.sh.gov.cn)

序号	条款名称	编 列 内 容
17	网上开标的相关设备	网上开标的相关设备（CA 证书、笔记本电脑及无线网络等）。（采购代理机构将免费提供无线网络，但对其稳定性不负责任，建议投标单位自行携带相关设备。）
18	评标时间地点	另定
19	评标委员会的组建与评标方法	详见第五章《评标方法与程序》
20	付款方法	按月支付，中标人每月 10 日前提交上一月“核算清单”，经招标人核对无误、审核通过后，根据月度考核确定的支付比例，开具上月服务费用发票，招标人收到发票后并在财务流程完成后支付相应费用。
21	履约保证金	不收取履约保证金。
22	招标代理服务费	本项目每包件中标服务费由中标单位支付，第一包、第二包中标服务费金额按该包件预算金额*1.2%*65%计取。第三包中标服务费按该中标金额的 1.2%*65%计取。
若招标文件中的相关内容与本表不一致的，以本表内容为准。		

投标人须知

一、总则

1. 概述

1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律、法规和规章的规定，本采购项目已具备招标条件。

1.2 本招标文件仅适用于《投标邀请》和《投标人须知》前附表中所述采购项目的招标采购。

1.3 招标文件的解释权属于《投标邀请》和《投标人须知》前附表中所述的招标人。

1.4 参与招标投标活动的所有各方，对在参与招标投标过程中获悉的国家、商业和技术秘密以及其它依法应当保密的内容，均负有保密义务，违者应对由此造成的后果承担全部法律责任。

1.5 根据上海市财政局《关于上海市政府采购信息管理平台招投标系统正式运行的通知》（沪财采[2014]27号）的规定，本项目招投标相关活动在上海市政府采购信息管理平台（网址：www.zfcg.sh.gov.cn）电子招投标系统进行。电子采购平台是由市财政局建设和维护。投标人应根据《上海市电子政府采购管理暂行办法》等有关规定和要求执行。投标人在电子采购平台的有关操作方法可以参照电子采购平台中的“在线服务”专栏的有关内容和操作要求办理。

2. 定义

2.1 “采购项目”系指《投标人须知》前附表中所述的采购项目。

2.2 “服务”系指招标文件规定的投标人为完成采购项目所需承担的全部义务。

2.3 “招标人”系指《投标人须知》前附表中所述的组织本次招标的采购代理机构和采购人。

2.4 “投标人”系指从招标人处按规定获取招标文件，并按照招标文件向招标人提交投标文件的供应商。

2.5 “中标人”系指中标的投标人。

2.6 “甲方”系指采购人。

2.7 “乙方”系指中标并向采购人提供服务的投标人。

2.8 招标文件中凡标有“★”的条款均系实质性要求条款，投标文件如不满足，

投标无效。

2.9 “电子采购平台”系指上海市政府采购信息管理平台的门户网站上海政府采购网（www.zfcg.sh.gov.cn）是由市财政局建设和维护。

3. 合格的投标人

3.1 符合《投标邀请》和《投标人须知》前附表中规定的合格投标人所必须具备的资质条件和特定条件。

3.2 《投标邀请》和《投标人须知》前附表规定接受联合体投标的，除应符合本章第3.1项要求外，还应遵守以下规定：

（1）联合体各方应按招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体各方权利义务；联合体协议书应当明确联合体主办方、由主办方代表联合体参加采购活动；

（2）联合体中有同类资质的供应商按联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级；

（3）招标人根据采购项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合采购规定的特定条件。

（4）联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

4. 合格的服务

4.1 投标人所提供的服务应当没有侵犯任何第三方的知识产权、技术秘密等合法权益。

4.2 投标人提供的服务应当符合招标文件的要求，并且其质量完全符合国家标准、行业标准或地方标准，均有标准的以高（严格）者为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合采购目的的特定标准确定。

5. 投标费用

不论投标的结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用，招标人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

6. 信息发布

本采购项目需要公开的有关信息，包括招标公告、招标文件澄清或修改公告、中标公告以及延长投标截止时间等与招标活动有关的通知，招标人均将通过“上海政府采购网”公开发布。投标人在参与本采购项目招投标活动期间，请及时关注以上媒体上的相关信息，投标人因没有及时关注而未能如期获取相关信息，及因此所

产生的一切后果和责任，由投标人自行承担，招标人在任何情况下均不对此承担任何责任。

7. 询问与质疑

7. 1 投标人对招标活动事项有疑问的，可以向招标人提出询问。询问可以采取电话、电子邮件、当面或书面等形式。对投标人的询问，招标人将依法及时作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密或者依法应当保密的内容。

7. 2 投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向招标人提出质疑。其中，对招标文件的质疑，应当在其收到招标文件之日起七个工作日内提出；对招标过程的质疑，应当在各招标程序环节结束之日起七个工作日内提出；对中标结果的质疑，应当在中标公告期限届满之日起七个工作日内提出。

投标人应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，超过次数的质疑将不予受理。以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

7. 3 投标人可以委托代理人进行质疑。代理人提出质疑应当提交投标人签署的授权委托书，并提供相应的身份证明。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

7. 4 投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- （1）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话
- （2）质疑项目的名称、编号
- （3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求
- （4）事实依据
- （5）必要的法律依据
- （6）提出质疑的日期

投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

质疑函应当按照财政部制定的范本填写，范本格式可通过中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）右侧的“下载专区”下载。

7. 5 投标人提起询问和质疑，应当按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）的规定办理。质疑函或授权委托书的内容不符合《投标人须知》第 7.3 条和第 7.4 条规定的，招标人将当场一次性告知投标人需要补正的事项，投标人超过法定质疑期未按要求补正并重新提交的，视为放弃质疑。

质疑函的递交应当采取当面递交形式，接收质疑书的联系人：采购代理机构项目经办人。

8. 公平竞争和诚实信用

8. 1 投标人在本招标项目的竞争中应自觉遵循公平竞争和诚实信用原则，不得存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为。“腐败行为”是指提供、给予任何有价值的东西来影响采购人员在采购过程或合同实施过程中的行为；“欺诈行为”是指为了影响采购过程或合同实施过程而提供虚假材料，谎报、隐瞒事实的行为，包括投标人之间串通投标等。

8. 2 如果有证据表明投标人在本招标项目的竞争中存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为，招标人将拒绝其投标，并将报告政府采购监管部门查处；中标后发现的，中标人须参照《中华人民共和国消费者权益保护法》第 55 条之条文描述方式双倍赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

8.3 招标人将在开标后至评标前，通过“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 查询相关投标人信用记录，并对供应商信用记录进行甄别，对列入“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将拒绝其参与政府采购活动。

两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，将对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。以上信用查询记录，招标人将打印查询结果页面后与其他采购文件一并保存。

9. 其他

本《投标人须知》的条款如与《投标邀请》、《招标需求》和《评标方法与程序》就同一内容的表述不一致的，以《投标邀请》、《招标需求》和《评标方法与程序》

中规定的内容为准。

二、招标文件

10. 招标文件构成

10.1 招标文件由以下部分组成：

- (1) 投标邀请（招标公告）
- (2) 投标人须知
- (3) 政府采购政策功能
- (4) 招标需求
- (5) 评标方法与程序
- (6) 投标文件有关格式
- (7) 合同书格式和合同条款
- (8) 本项目招标文件的澄清、答复、修改、补充内容（如有的话）

10.2 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，并按照招标文件的要求提交投标文件。如果投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面作出实质性响应，则投标有可能被认定为无效标，其风险由投标人自行承担。

10.3 投标人应认真了解本次招标的具体工作要求、工作范围以及职责，了解一切可能影响投标报价的资料。一经中标，不得以不完全了解项目要求、项目情况等为借口而提出额外补偿等要求，否则，由此引起的一切后果由中标人负责。

10.4 投标人应按照招标文件规定的日程安排，准时参加项目招投标有关活动。

11. 招标文件的澄清和修改

11.1 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应在投标截止期 15 天以前，按《投标邀请》中的地址以书面形式（必须加盖投标人单位公章）通知招标人。

11.2 对在投标截止期 15 天以前收到的澄清要求，招标人需要对招标文件进行澄清、答复的；或者在投标截止前的任何时候，招标人需要对招标文件进行补充或修改的，招标人将会通过“上海政府采购网”以澄清或修改公告形式发布，并通过电子采购平台发送至已下载招标文件的供应商工作区。如果澄清或修改的内容可能影响投标文件编制的，且澄清或修改公告发布时间距投标截止时间不足 15 天的，则相应延长投标截止时间。延长后的具体投标截止时间以最后发布的澄清或修改公告中的规定为准。

11.3 澄清或修改公告的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与澄清或修改公告就同一内容的表述不一致时，以最后发出的文件内容为准。

11.4 招标文件的澄清、答复、修改或补充都应由采购代理机构以澄清或修改公告形式发布和通知，除此以外的其他任何澄清、修改方式及澄清、修改内容均属无效，不得作为投标的依据，否则，由此导致的风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。

11.5 招标人召开答疑会的，所有投标人应根据招标文件或者招标人通知的要求参加答疑会。投标人如不参加，其风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。

12. 踏勘现场

12.1 招标人组织踏勘现场的，所有投标人应按《投标人须知》前附表规定的时间、地点前往参加踏勘现场活动。投标人如不参加，其风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。招标人不组织踏勘现场的，投标人可以自行决定是否踏勘现场，投标人需要踏勘现场的，招标人应为投标人踏勘现场提供一定方便，投标人进行现场踏勘时应当服从招标人的安排。

12.2 投标人踏勘现场发生的费用由其自理。

12.3 招标人在现场介绍情况时，应当公平、公正、客观，不带任何倾向性或误导性。

12.4 招标人在踏勘现场中口头介绍的情况，除招标人事后形成书面记录、并以澄清或修改公告的形式发布、构成招标文件的组成部分以外，其他内容仅供投标人在编制投标文件时参考，招标人不对投标人据此作出的判断和决策负责。

三、投标文件

13. 投标的语言及计量单位

13.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标人就有关投标事宜的所有来往书面文件均应使用中文。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文以外的文字表述的投标文件视同未提供。

13.2 投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，一律采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：人民币元）。

14. 投标保证金

14.1 本项目投标保证金详见投标人须知前附表之相关条款。

14.2 投标人未按招标文件要求提交投标保证金的，其投标无效。

14.3 如投标人有下列情况之一，将被没收投标保证金：

- (1) 投标人在投标有效期内撤销其投标文件；
- (2) 中标人未能在规定期限内与采购人签署合同。
- (3) 中标人在规定期限内未能按本须知的规定支付中标服务费。
- (4) 投标人有违反政府采购相关法律法规行为的。

14.4 未中标人的投标保证金将在本项目中标通知书发出之日起 5 个工作日内返还。

15. 投标有效期

15.1 投标文件应从开标之日起，在《投标人须知》前附表规定的投标有效期内有效。投标有效期比招标文件规定短的属于非实质性响应，将被认定为无效投标。

15.2 在特殊情况下，在原投标有效期期满之前，招标人可书面征求投标人同意延长投标有效期。投标人可拒绝接受延期要求而不会导致投标保证金被没收。同意延长有效期的投标人需要相应延长投标保证金的有效期，但不能修改投标文件。

15.3 中标人的投标文件作为项目服务合同的附件，其有效期至中标人全部合同义务履行完毕为止。

16. 投标文件构成

16.1 投标文件由商务响应文件（包括相关证明文件）和技术响应文件二部分构成。

16.2 商务响应文件（包括相关证明文件）和技术响应文件应具体包含的内容，以第四章《招标需求》规定为准。

17. 商务响应文件

17.1 商务响应文件由以下部分组成：

- (1) 《投标函》；
- (2) 《开标一览表》（以电子采购平台设定为准）；
- (3) 《投标报价分类明细表》等相关报价表格详见第六章《投标文件有关格式》；
- (4) 《资格条件响应表》；
- (5) 《实质性要求响应表》；
- (6) 第四章《招标需求》规定的其他内容；
- (7) 相关证明文件（投标人应按照《招标需求》所规定的内容提交相关证明文件，以证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同）。

18. 投标函

18. 1 投标人应按照招标文件中提供的格式完整地填写《投标函》。

18. 2 投标人不按照招标文件中提供的格式填写《投标函》，或者填写不完整的，评标时将按照第五章《评标方法与程序》中的相关规定予以扣分。

18. 3 投标文件中未提供《投标函》的，为无效投标。

19. 开标一览表

19. 1 投标人应按照招标文件和电子采购平台电子招投标系统提供的投标文件格式完整地填写《开标一览表》，说明其拟提供服务的内容、数量、价格、时间、价格构成等。

19. 2 《开标一览表》是为了便于招标人开标，《开标一览表》内容在开标时将当众公布。

19. 3 投标人未按照招标文件和电子采购平台电子招投标系统提供的投标文件格式完整地填写《开标一览表》、或者未提供《开标一览表》，导致其开标不成功的，其责任和风险由投标人自行承担。

19. 4 投标文件中未提供《开标一览表》的，为无效投标。

20. 投标报价

20. 1 投标人应当按照国家有关行业管理服务收费的相关规定，结合自身服务水平和承受能力进行报价。投标报价应是履行合同的最终价格，除《招标需求》中另有说明外，投标报价应当是投标人为提供本项目所要求的全部服务所发生的一切成本、税费和利润，包括人工（含工资、社会统筹保险金、加班工资、工作餐、相关福利、关于人员聘用的费用等）、设备、国家规定检测、外发包、材料（含辅材）、管理、税费及利润等。

20. 2 报价依据：

本招标文件所要求的服务内容、服务期限、工作范围和要求。

本招标文件明确的服务标准及考核方式。

其他投标人认为应考虑的因素。

20. 3 投标人提供的服务应当符合国家和上海市有关法律、法规和标准规范，满足合同约定的服务内容和质量等要求。投标人不得违反标准规范规定或合同约定，通过降低服务质量、减少服务内容等手段进行恶性竞争，扰乱正常市场秩序。

20. 4 除《招标需求》中说明并允许外，投标的每一种单项服务的报价以及采购项目的投标总价均只允许有一个报价，投标文件中包含任何有选择的报价，招标

人对于其投标均将予以拒绝。

20.5 投标报价应是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何可变的或者附有条件的投标报价，招标人均将予以拒绝。

20.6 投标人应按照招标文件第六章提供的格式完整地填写各类报价分类明细表，说明其拟提供服务的内容、数量、价格、时间、价格构成等。

20.7 投标报价不得超出招标文件标明的项目最高限价。

20.8 投标应以人民币报价。

21. 资格条件响应表及实质性要求响应表

21.1 投标人应当按照招标文件所提供格式，逐项填写并提交《资格条件响应表》以及《实质性要求响应表》，以证明其投标符合招标文件规定的所有合格投标人资格条件及实质性要求。

21.2 投标文件中未提供《资格条件响应表》及《实质性要求响应表》的，为无效投标。

22. 技术响应文件

22.1 投标人应按照《招标需求》的要求编制并提交技术响应文件，对招标人的技术需求全面完整地做出响应并编制服务方案，以证明其投标的服务符合招标文件规定。

22.2 技术响应文件可以是文字资料、表格、图纸和数据等各项资料，其内容应包括但不限于人力、物力等资源的投入以及服务内容、方式、手段、措施、质量保证及建议等。

23. 投标文件的编制和签署

23.1 投标人应按照招标文件和电子采购平台电子招投标系统要求的格式填写相关内容。

23.2 投标文件中凡招标文件要求签署、盖章之处，均应由投标人的法定代表人或法定代表人正式授权的代表签署和加盖公章。投标人应写明全称。如果是由法定代表人授权代表签署投标文件，则应当按招标文件提供的格式出具《法定代表人授权委托书》（如投标人自拟授权书格式，则其授权书内容应当实质性符合招标文件提供的《法定代表人授权委托书》格式之内容）并将其附在投标文件中。投标文件若有修改错漏之处，须加盖投标人公章或者由法定代表人或法定代表人授权代表签字或盖章。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人自负。

其中对《投标函》、《开标一览表》、《法定代表人授权委托书》、《资格条件响应

表》以及《实质性要求响应表》等需要进行资格条件和实质性要求审查的文件，投标人未按照上述要求由投标人的法定代表人或法定代表人正式授权的代表签署和加盖公章的，其投标无效；其他“表”“式”“函”等，投标人未按照要求由投标人的法定代表人或法定代表人正式授权的代表签字和加盖公章的，或者其他填写不完整的，评标时将按照相关规定予以扣分，投标人须接受可能对其不利的评标结果。

23.3 建设节约型社会是我国落实科学发展观的一项重大决策，也是政府采购应尽的义务和职责，需要政府采购各方当事人在采购活动中共同践行。目前，少数投标人制作的投标文件存在编写繁琐、内容重复的问题，既增加了制作成本，浪费了宝贵的资源，也增加了评审成本，影响了评审效率。为进一步落实建设节约型社会的要求，提请投标人在制作投标文件时注意下列事项：

(1) 评标委员会主要是依据投标文件中技术、质量以及售后服务等指标来进行评定。因此，投标文件应根据招标文件的要求进行制作，内容简洁明了，编排合理有序，与招标文件内容无关或不符合招标文件要求的资料不要编入投标文件。

(2) 投标文件应规范，应按照规定格式要求规范填写，扫描文件应清晰简洁、上传文件应规范。

四、投标文件的递交

24. 投标文件的递交

24.1 投标人应按照招标文件规定，参考第六章投标文件有关格式，在电子采购平台电子招投标系统中按照要求填写和上传所有投标内容。投标的有关事项应根据电子采购平台规定的要求办理。

24.2 投标文件中含有公章，防伪标志和彩色底纹类文件（如《投标函》、营业执照、身份证、认证证书等）应清晰显示。如因上传、扫描、格式等原因导致评审时受到影响，由投标人承担相应责任。

招标人认为必要时，可以要求投标人提供文件原件进行核对，投标人必须按时提供，否则投标人须接受可能对其不利的评标结果，并且招标人将对该投标人进行调查，发现有弄虚作假或欺诈行为的按有关规定进行处理。

24.3 投标人应充分考虑到网上投标可能会发生的技术故障、操作失误和相应的风险。对因网上投标的任何技术故障、操作失误造成投标人投标内容缺漏、不一致或投标失败的，招标人不承担任何责任。

25. 投标截止时间

25.1 投标人必须在《投标邀请（招标公告）》规定的网上投标截止时间前将投标文件在电子采购平台电子招投标系统中上传并正式投标。

25.2 在招标人按《投标人须知》规定酌情延长投标截止期的情况下，招标人和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止时间。

25.3 在投标截止时间后上传的任何投标文件，招标人均将拒绝接收。

26. 投标文件的修改和撤回

26.1 在投标截止时间之前，投标人可以对在电子采购平台电子招投标系统已提交的投标文件以及进行修改和撤回。有关事项应根据电子采购平台规定的要求办理。

26.2 在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改。

26.3 从投标截止时间至投标有效期之间的这段时间内，投标人不得撤销其投标文件，否则其投标保证金将按照规定被没收。

五、开标

27. 开标

27.1 招标人将按《投标邀请》或《澄清公告》（如果有的话）中规定的时间在电子采购平台上组织公开开标。

27.2 开标程序在电子采购平台进行，所有上传投标文件的供应商应登录电子采购平台参加开标。开标主要流程为签到、解密、唱标和签名，每一步骤均应按照电子采购平台的规定进行操作。

27.3 投标截止，电子采购平台显示开标后，投标人进行签到操作，投标人签到完成后，由招标人解除电子采购平台对投标文件的加密。投标人应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。签到和解密的操作时长分别为半小时，投标人应在规定时间内完成上述签到或解密操作，逾期未完成签到或解密的投标人，其投标将作无效标处理。因系统原因导致投标人无法在上述要求时间内完成签到或解密的除外。

如电子采购平台开标程序有变化的，以最新的操作程序为准。

27.4 投标文件解密后，电子采购平台根据各投标人填写的《开标一览表》的内容自动汇总生成《开标记录表》。

投标人应及时使用数字证书对《开标记录表》内容进行签名确认，投标人因自身原因未作出确认的视为其确认《开标记录表》内容。

六、评标

28. 评标委员会

28.1 招标人将依法组建评标委员会，评标委员会由采购人代表和上海市政府采购评审专家组成，其中专家的人数不少于评标委员会成员总数的三分之二。

28.2 评标委员会负责对投标文件进行评审和比较，并向招标人推荐中标候选人。

29. 投标文件的资格审查及符合性审查

29.1 开标后，招标人将依据法律法规和招标文件的《投标人须知》、《资格条件响应表》，对投标人进行资格审查。确定符合资格的投标人不少于3家的，将组织评标委员会进行评标。

29.2 在详细评标之前，评标委员会要对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。实质性响应是指投标文件与招标文件要求的条款、条件和规格相符，没有招标文件所规定的无效投标情形。评标委员会只根据投标文件本身的内容来判定投标文件的响应性，而不寻求外部的证据。

29.3 没有实质性响应招标文件要求的投标文件不参加进一步的评审，投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留从而使其投标成为实质上响应的投标。

29.4 开标后招标人拒绝投标人主动提交的任何澄清与补正。

29.5 招标人可以接受投标文件中不构成实质性偏差的小的不正规、不一致或不规范的内容。

30. 投标文件内容不一致的修正

30.1 《开标记录表》内容与投标文件中相应内容不一致的，以《开标记录表》为准。

30.2 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

(1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照上述规定的顺序修正。修正后的报价经投标

人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

30.3 投标文件中如果有其他与评审有关的因素前后不一致的，将按不利于出错投标人的原则进行处理，即对于不一致的内容，评标时按照对出错投标人不利的情形进行评分；如出错投标人中标，签订合同时按照对出错投标人不利、对采购人有利的条件签约。

31. 投标文件的澄清

31.1 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清。投标人应按照招标人通知的时间和地点委派授权代表向评标委员会作出说明或答复。

31.2 投标人的澄清、说明或者补正，应以书面形式提交给招标人，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。

31.3 投标人的澄清、说明或者补正是其投标文件的组成部分。

31.4 投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围，不得改变投标文件的实质性内容，不得通过澄清而使进行澄清的投标人在评标中更加有利。

32. 投标文件的评价与比较

32.1 评标委员会只对被确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行评价和比较。

32.2 评标委员会根据《评标方法与程序》中规定的方法进行评标，并向招标人提交评标报告和推荐中标候选人。

33. 评标的有关要求

33.1 评标委员会应当公平、公正、客观，不带任何倾向性，评标委员会成员及参与评标的有关工作人员不得私下与投标人接触。

33.2 评标过程严格保密。凡是属于审查、澄清、评价和比较有关的资料以及授标建议等，所有知情人均不得向投标人或其他无关的人员透露。

33.3 任何单位和个人都不得干扰、影响评标活动的正常进行。投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的一切不符合法律或招标规定的活动，都可能导致其投标被拒绝。

33.4 招标人和评标委员会均无义务向投标人做出有关评标的任何解释。

七、定标

34. 确认中标人

除了《投标人须知》第 37 条规定的招标失败情况之外，采购人将根据评标委员会推荐的中标候选人及排序情况，依法确认本采购项目的中标人。

35. 中标公告及中标和未中标通知

35. 1 采购人确认中标人后，招标人将在两个工作日内通过“上海政府采购网”发布中标公告，公告期限为一个工作日。

35. 2 中标公告发布后，招标人将及时向中标人发出《中标通知书》通知中标，向未中标人发出《中标结果通知书》。《中标通知书》对招标人和投标人均具有法律约束力。

35. 3 未中标人的法定代表人携带本人身份证或法定代表人的授权代表携带《法定代表人授权委托书》、本人身份证至采购代理机构，采购代理机构将告知未中标人本人的评审得分与排序或未通过符合性审查的原因。

36. 投标文件的处理

所有在开标会上被接受的投标文件都将作为档案保存，不论中标与否，招标人均不退回投标文件。

37. 招标失败

在投标截止后，参加投标的投标人不足三家的；在资格审查时，发现符合资格条件的投标人不足三家的；或者在评标时，发现对招标文件做出实质响应的投标人不足三家，评标委员会确定为招标失败的，招标人将通过“上海政府采购网”发布招标失败公告。

八、授予合同

38. 合同授予

除了中标人无法履行合同义务之外，招标人将把合同授予根据《投标人须知》第 34 条规定所确定的中标人。

39. 签订合同

中标人与采购人应当在《中标通知书》发出之日起 30 日内签订政府采购合同。

40. 其他

电子采购平台有关操作方法可以参考电子采购平台(网址: www.zfcg.sh.gov.cn) 中的“在线服务”专栏。

第三章 政府采购主要政策

一、促进中小企业发展

根据政府采购法，政府采购应当有助于实现国家的经济和社会发展政策目标，包括保护环境，扶持不发达地区和少数民族地区，促进中小企业发展等。

依据财政部、发展改革委、生态环境部发布的政府采购节能产品、环境标志产品品目清单和国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书实施政府优先采购和强制采购。对于参与响应的中小企业、监狱企业以及残疾人福利性单位，按照国家的有关政策规定，评标时在同等条件下享受优先待遇，实行优先采购。

上述认证证书在投标截止时间已经过期的不得作为评标时的依据。

如果有国家规定政府采购应当强制采购或优先采购的其他产品和服务，按照其规定实行强制采购或优先采购。

非预留份额专门面向中小企业采购的项目或包件，对小微企业报价给予（包 1：10；包 2：10；包 3：10；） % 的扣除（工程项目为 5%），用扣除后的价格参与评审。非预留份额专门面向中小企业采购且接受联合体投标或者允许分包的项目或包件，对于联合协议或者分包意向协议中约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30% 以上的投标人，给予其报价 5% 的扣除（工程项目为 2%），用扣除后的价格参与评审。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业，其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。中小企业投标应提供《中小企业声明函》。

在政府采购活动中，监狱企业和残疾人福利性单位视同小型、微型企业，监狱企业应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》。

二、实施本国产品标准（本项目不适用）

本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80% 以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

第四章 招标需求

包件一 职工食堂食材

一、项目基本情况

名称：职工食堂食材项目

需求：为上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）提供食堂食材采购配送服务，提供食材采购、备货、物流配送、开票结算、售后服务等相关服务。产品应符合国家“三包”政策，保证正品，包装完好、渠道正规、品牌与描述一致，所提供的产品应符合国家环保和安全质量等方面的规定。

本次招标选取 1 家单位提供食材采购配送服务，根据实际情况选择、确定最终采购量，采购金额按实结算。本项目不接受联合体投标。

职工食堂食材：蔬菜瓜果，水果，豆制品，奶制品类；禽类，蛋类，猪肉类，牛羊肉类；冻品类，水产类；预算 1080 万元。

二、产品说明

包件名称	产品说明	备注
职工食堂食材：蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，牛羊肉类，水产类，豆制品类，面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类	蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，牛羊肉类，水产类，豆制品类，面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类	应急品需 1 小时内响应送货到本单位

三、产品验收标准

详见附件 1《产品验收标准》。

四、采购清单

详见附件 2《2026 年食堂食材采购清单》。

五、服务质量要求（★提供承诺函）

（1）质量及品种方面要求

1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品供货时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。

2、供应商应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，供应商承担全部法律责任。

3、供应商提供的产品须经过院内食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求，感官检验不能达到食品卫生要求，可当场拒收；供应商不能满足食品的质、量及退换货服务要求时，院内有权进行处罚或终止合同。

4、供应商必须按照医院食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推脱，一旦影响到院内食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。

5、接收食品时剩余保质期要求如下：保质期 7 天及以上的，剩余不少于 7 天；保质期不足 7 天的（如叶菜、鲜豆腐等），剩余不少于总保质期的 1/2 且不少于 1 天；冷藏冷冻及预包装食

品，已使用时间不得超过总保质期的 1/3（剩余 $\geq 2/3$ ）。短保食品原则上当日生产/采摘、当日交付。

（2）数量及验货方面要求

- 1、供应商保证配送品种数量的准确性，并以三方（供应商、院方管理人员、食堂厨师长）的验货数量为准。供应商每次随供货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方签字确认后，作为送、收货的凭证。包装袋内物品重量应符合投标规格中规定重量。
- 2、冻品含冰率要符合国家规定要求。
- 3、猪肉类供货时提供：动物检疫合格证明，肉品品质合格证明，非洲猪瘟检测报告。
- 4、其他肉类供货时提供：动物检疫合格证明、质量检测报告。
- 5、蔬果类：提供农药残留检测报告、质量检测报告。
- 6、其他类产品供货时提供质量检测报告。

（3）送货地点、时间及配送要求

- 1、投标方需做好全年（365 天）的食材物资采购配送工作。
- 2、送货方式：采购人指定工作人员以微信、电话、等形式在每日下午 18 时前向配送单位订购产品。中标人根据招标人的订购通知，次日按时运送物品到指定地点，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为招标人入库验收之凭证。
- 3、每天按院方的时间要求，早上 5：30 前送到：上海市松江区光星路 2209 号上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）院内指定地点。
- 4、投标人须具备完整的“冷链”储存运输能力，具备完善的配送服务体系。
- 5、运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必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。
- 6、运输车厢要使用安装有保鲜柜的冷冻车，车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。
- 7、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。
- 8、供应商能够按照采购人要求保质保量将成品、半成品类送至指定地点，并提供卸货、入库服务，组织货物供应的运输费、搬运费、税费等一切责任及费用由供应商负担。
- 9、在卸货过程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。
- 10、供应商必须严格按照采购人下达的采购订单组织食品供应，不得随意更改品名、品牌、规格、型号、数量等。对采购人临时（或应急）需要采购的食品，供应商必须按要求及时采购并负责送货。确因保障需要或市场限制必须做出调整的，双方应及时沟通协调并达成一致的调整意见。
- 11、如配送单位提供食品质量存在不符合招标人的要求时，配送单位在接到招标人通知后 3 小时内保质保量地进行食品调换配送，如遇紧急、特殊情况需额外订购的产品，配送单位应在接到招标人通知后 1 小时内送达招标人指定地点。

（4）配送响应时间承诺

为保证采购人能够使用上新鲜的食材，中标人应在配送响应时间上作出如下承诺：

食材种类	下单时间	配送到达时间
职工食堂食材：蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，	当日下单通知	12 小时内送达

食材种类	下单时间	配送到达时间
牛羊肉类，水产类，豆制品类，面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类		

（5）信息化系统订购配送要求

1、招标人启动院内后勤物资供应链系统后，中标人需积极配合招标人进行线上产品订购、审价、验收、配送、结算等相关工作。

2、中标人需根据招标人的要求，中标人的产品系统与招标人的后勤物资供应链系统对接，相关费用由中标人承担。或由中标人使用招标人的后勤物资供应链系统，安排专人负责维护产品目录，以及与食材配送相关系统维护工作。

（6）严禁事项

严禁供应商在供货期间将本项目转包或变相转包给他人供货，若发现供应商有分包、转包等违法行为，采购人有权立即终止合同，并有权与第二中标候选人立即签订合同。

（7）其他要求

- 1、招标人有权对进货渠道，食材供应单位等进行审核。
- 2、非招标人的人为原因而出现的产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。
- 3、中标人须接受招标人不定期抽查、抽检，若不符合要求，由中标人赔偿对招标人所产生的一切损失。
- 4、供应商不能满足供货要求时，应提前 3 个月通知院方，院方同意后方可终止合同。

六、定价及结算

（一）定价方法

1、豆制品类、面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类为一年一报价。每件商品报价不得高于上海市发展和改革委员会发布的《上海市主要主副食品品种价格信息表》的均价及六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）最低价。一旦中标，合同期内此类商品价格不变。**此报价作为价格分评标依据。**

2、除一年一报价的食材之外的其他食材配送报价为综合折扣，价格以“上海市发展和改革委员会——政务公开——服务公开——价格监管动态”（https://fgw.sh.gov.cn/fgw_jgjgdt/index.html）公示的《上海市主要主副食品品种价格信息表》中的均价为基准。上海市发展和改革委员会未公布的品种，报价时以六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）的最低价为基准。该综合折扣固定不变，各投标人报价时应充分考虑成本价格波动、政策调整、突发事件、供应量变化等风险，一旦中标，在合同履行期间不得以任何理由提出变更折扣。**此折扣作为价格分评标依据。**

3、结算以一个月为周期。遵循周期前先根据采购人提供的清单报价、经审核、再下单、周期后复核、再结账基本原则。

每个周期开始之前 3 个工作日（28 日左右平台价格），豆制品类、面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类为一年一报价的食材，中标方提供全部食材种类、品牌、规格、质量、报价等清单，经招标人审核通过后，本周期在此清单范围内按实际需求下单，本周期结束后，招标人复核结算清单，确认无误之后再结算。

每个周期开始之前 3 个工作日（28 日左右平台价格），除一年一报价的食材之外的其他食材，

中标方需根据招标人提供的食材清单进行报价并进行折扣。经招标人审核通过后，本周期在此清单范围内按实际需求下单，本周期结束后，招标人复核结算清单，确认无误之后再结算。

4、鲜禽类、猪肉类、牛羊肉类、水产类单价根据市场行情每 1 个月调整一次。每个周期与上一周期相比波动率在±5%内时（含 5%），下一周期价格不予调整；当波动率超出±5%时，下一周期合同价格予以调整，调整幅度不得超过±10%。同时，调整后的禽类、蛋类、猪肉类、牛羊肉类、水产类单价需至少低于六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）最低价的 10%。

5、蔬菜类、水果类单价每 1 个月调整一次。每个周期与上一个周期价格波动率在±10%内时（含 10%），下一个周期价格不予调整；当波动率超出±10%时，下一周期价格予以调整，调整幅度不得超过±20%。同时，调整后的蔬菜价格需低于发改委发布的上海市主要主副食品品种价格信息表的均价，并且至少低于六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）最低价的 10%。

6、如投标人提供自营食材，无上述平台参照，参照实体店商品零售价（经招标人确认）和自报折扣结算。

7、上述市场中均没有的产品价格，可由采购人向供应商询价，供应商提供其他供应点供应价格或合理供应价格，参照其他供应点供应价格或合理供应价格（经招标人确认）和自报折扣结算。采购清单由甲方根据实际需求提供。

8、配送价格包含投标人的所有税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。不得以任何理由要求采购人增加其他费用。

（二）费用结算

1、结算公式：

①按年度固定价结算：年度报价（豆制品类、面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类）×实际供货数量×月度考核确定的支付比例。

②按综合折扣结算：结算价格=以上海市发展和改革委员会公布的《上海市主要主副食品品种价格信息表》中的均价为基准价（1 个月为周期）×综合折扣×实际供货数量×月度考核确定的支付比例；上海市发展和改革委员会未公布的品种，由中标人提供六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）的最低价并经招标人确认的价格（1 个月为周期）×中标综合折扣×实际供货数量×月度考核确定的支付比例。

备注：供应商需对报价依据的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。（★提供承诺函）

2、按月支付，中标人每月 10 日前提交上一月“核算清单”，经招标人核对无误、审核通过后，根据月度考核确定的支付比例，开具上月服务费用发票，招标人收到发票后并在财务流程完成后支付相应费用。

七、保密条款

中标人在实施食材供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报招标人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知招标人并将其个人资料送招标人审批，审批合格者才能更换。

八、服务期限

合同履行期限：一年。若考核不通过或发生投标人损害招标人权益的情况，招标人有权无条件终止合同；或在服务过程中服务质量不能满足招标人要求，招标人有权立即与投标人无条件解除合同。合同执行中遇有执行重大变更、不可抗力及上级主管部门重大政策变化，双方按合同约定另行协商解决。

九、考核办法

（一）月度考核

采取月度定级考核，分四级（详见附件3《食堂食材供应商服务质量月度考核表》）：

A级： ≥ 90 分合格，当月食材采购经费全额支付。

B级：89-80分整改，支付费用=当月食材采购经费 $\times$ （考核得分/100）。

C级：79-70分整顿，支付费用=当月食材采购经费 $\times$ （考核得分/100） $\times$ 80%。

D级： ≤ 69 分约谈公司，支付费用=当月食材采购经费 $\times$ （考核得分/100） $\times$ 60%。

（二）一票否决事项

合同期间发生下列事项的，招标人有权提前终止与中标人的一切合同，招标人并不承担违约责任。同时，由此产生的一切法律后果及所有相关费用由中标人承担。（★提供承诺函，详见附件，格式自拟）

- 1、发生食物中毒。
- 2、发生3人以上群体性事件。
- 3、发生对医院声誉造成严重影响或重大损失的事件。
- 4、月度考核结果3次B级或2次C级或1次D级。
- 5、医院认定的其他不良事件。

十、说明

1、投标人应充分了解本项目需求，提供完整的服务方案，且所提供产品必须通过合法渠道取得的合格产品。

2、投标人应为本项目组配一支有能力的服务团队，拟派项目人员构成满足本项目实施需求，且拟派人员须具有健康证。服务管理人员须具有类似项目的工作、管理经验。

3、本项目总报价（即综合折扣）应当是投标人为提供本项目所要求的全部管理服务所发生的一切成本、税费和利润，包括：人工费、运费、管理费及利润、规费、税金等全部费用。

4、招标人与中标人就项目签订合同后，由于中标人原因导致项目延误或无法按原计划执行的，中标人须承担相应法律责任并赔偿招标人相应的损失。

5、中标人在签订合同时，不得提出附加条件和不合理要求，否则将取消其中标资格。

6、投标人中标后一律不得将服务内容转包或分包，一经发现，招标人有权终止协议，而由此造成的一切经济损失，由中标人负责赔偿。

7、中标人所提供的货物或服务质量标准按照国家标准、行业标准或招标人指定标准确定，上述标准不一致的，以严格或最新的标准为准。没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

8、投标人应根据本项目清单提供产品配置方案、供货服务方案、人员配备、食材来源及生产环境、食材加工、包装、保存等环节的质量保证、内部检测证明材料、冷藏配送证明材料、综合实力等，产品配置方案包括但不限于产品品牌、产品型号规格、采购发票等。

附件 1

产品验收标准

(一) 供应产品规格要求

包件	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
职工食堂：蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，牛羊肉类，水产类，豆制品类，面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类	蔬菜类：各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须新鲜采摘供应，外观新鲜，无明显萎蔫、腐烂、发芽等情况。 水果类：应新鲜、无损伤、无病虫害痕迹，色泽自然，形态完整、大小基本统一、不得过熟或欠熟。 鲜禽类：外观整洁，肉质紧实，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高。 猪肉类：外观整洁，肉质紧实，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高，发现质量问题需退货。肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。 牛羊肉类：外观整洁，肉质紧实，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高，发现质量问题需退货。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。 水产类：要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密。 豆制品类：豆制品表面应光滑，无霉变、破损、变形等情况，具有正常的豆香味，无酸败、腐败等异味 面（米）制品：面制品表面应色泽均匀、形态完整，无霉变、破损、粘连、干裂等情况，具有正常的面粉麦香味，无酸败、哈喇味或发酵异常等异味。 干货类：包装完好、标签合规、外观无霉变、气味正常。 饮品类：外观：无杂质、沉淀、分层或异常颜色。 气味：无异味，保持奶制品的自然香气。 口感：无异味，口感正常。 蛋类：新鲜、大小均匀、蛋壳完整无裂纹、污渍或异味。 冻品类：冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。	所有商品必须满足国家和地方相关规定

（二）产品验收标准

职工食堂：蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，牛羊肉类，水产类，豆制品类，面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类

1、蔬菜类配送

蔬菜采购指标如下：

蔬菜的详细验收标准

序号	品名	优质质量形态	劣质质量形态
1	小白菜	梗白色, 较嫩较短, 叶子淡绿色, 整棵菜水份充足, 无根。	有黄叶, 枯萎, 虫蛀洞或小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
2	青菜	梗白色或浅绿色, 较嫩, 叶子深绿色, 整棵菜水份充足, 无根。	有黄叶, 枯萎, 虫蛀洞或小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
3	菜秧	梗较细较嫩, 叶子细长, 淡绿色, 棵小似鸡毛, 水份充足。	有黄叶, 枯萎, 虫蛀洞或小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
4	油菜	梗短粗, 呈淡绿色或白色, 叶子厚肥大, 主茎无花蕾. 水份充足, 无根。	有黄叶, 枯萎, 小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
5	韭菜	叶较宽, 挺直, 翠绿色, 根部洁白, 软嫩且有韭菜味, 根株均匀, 长 20 厘米以内;	有泥土, 黄叶或叶上有斑, 枯萎, 无尖, 腐烂。
6	韭黄	叶肥挺, 稍弯曲, 色泽淡黄, 香味浓郁, 长 20 厘米以内。	有泥土, 黄叶, 干软, 有断裂, 腐烂。
7	香芹	又旱芹, 叶翠绿, 无主茎分枝少, 根细, 茎挺直, 脆, 芹菜香味, 水份充足, 长约 30 厘米。	有泥土, 黄叶, 烂叶, 干叶、根粗、分枝多、茎老帮、弯曲、空心, 有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。
8	水芹	叶嫩绿或黄绿, 茎、根部呈白色, 茎细软, 中间空、水份充足, 有清香味, 长约 30 厘米。	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
9	西芹	叶茎宽厚, 颜色深绿, 新鲜肥嫩, 爽口无渣。	有黄叶、梗伤, 水秀, 腐烂, 断裂, 枯萎。
10	菠菜	颜色碧绿, 平嫩, 叶子大、挺直, 根桃红, 无主茎且无柄无红色, 棵株适当。	有泥土, 带穗, 抽茎和黄叶, 枯叶, 干尖, 腐烂和虫眼。
11	生菜	颜色鲜艳, 淡绿, 叶子水份充足, 脆嫩薄、可竖起, 棵株挺直。	叶子发黄, 有褐色边或褐斑, 干软, 卷曲, 脱叶。

12	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米。	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头。
13	西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水份充足，棵株挺直。	茎粗老，白色支头多，有黄叶、烂叶、杂草，棵株软且大。
14	麦菜	叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。	黄叶、烂叶、有叶斑，有主茎，干软。
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。	黄叶、黄叶边、有虫、干软。
16	苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。	有黄叶，叶背有白点有虫，枯萎有籽，茎粗老。
17	潺菜	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。	有叶斑或叶子过大，枯萎，有杂质，梗粗老。
18	菜芯	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。	有叶斑、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多。
19	芥兰	颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润，	叶枯萎有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。
20	小葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
21	胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
22	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。	有黄叶、干尖、烂梢，有根、泥土。
23	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。	黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
24	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、凹陷，有泥土。

25	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。	腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、压伤划痕。
26	辣椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。
27	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。颜色部分红。
28	蕃茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。	腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或畸形果。
29	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫，包心松，有泥土。
30	苞菜	外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	包心松散有黄叶、虫蛀，萎蔫、雨淋水浸。
31	大葱	葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米。	分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶，有泥土、葱白松空、弯曲。
32	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。
33	蒿笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少。	压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚度、黄叶、毛根、有泥土。
34	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。	颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹。老掐之不断，梗尖干黄。
35	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长。
36	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。	花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发干，压伤、刀伤、主茎长。

37	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。
38	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。	压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水份少，发糠。
39	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。
40	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。
41	毛瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小、形正，有一定硬度。	压伤、烂斑、凹瘪，黄斑，瓜身软，绒毛倒伏。
42	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。
43	蒲瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。	断裂、划伤、软烂、干皱、畸形，颜色发黄。
44	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。	表皮擦伤，干皱、烂斑。
45	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。	表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。
46	新豆	颜色淡绿有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满、有花蒂，有弹性，折之易断。	虫洞、黄斑、烂斑、粗细不均、豆荚松软，有空、折之不断、筋丝较韧。
47	毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。	受潮、虫洞、软烂、颜色发黄发黑，豆粒瘪而小有异味。
48	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。	颜色杂，大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。
49	四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。	有虫洞，斑点水锈腐烂萎蔫，纤维明显，筋丝粗韧，豆荚粗壮，难弯曲。
50	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。	枯萎、颜色黄绿色，筋丝明显，折之不断。

51	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
52	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
53	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。	发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。
54	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
55	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多发软。
56	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大，有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
57	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	发芽、散瓣、烂瓣，瘪瓣、虫孔，须根。
58	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。	表皮争缩，刀伤、开裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠、泥土多。
59	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。	糠心、开裂、刀伤、泥土多，局部腐烂。
60	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。
61	芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面军中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。	刀伤、根须、疤痕、泥土多、个体过小，水份蒸发、肉硬但不脆。
62	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。	有外伤、断裂、有褐色斑，干萎颜色发黄。
63	茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。	茎肉颜色青绿、有斑、较细且空、有刀伤或虫洞。

64	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。	冰冻、霉烂、风干、刀伤，壳皮卷曲，离肉、有黑斑，根大、肉老。
65	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。	断裂、黑斑、风干、刀伤，壳皮卷曲，壳肉有空隙，笋根变黑、肉变色。
66	茨菇	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净、肉乳白细腻。	刀伤、虫洞、裂开、腐烂、冰冻、个多泥、顶端尖芽萎焉。
67	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。	腐烂、破损、潮湿、粘手，菌身不完整，颜色暗淡，发黑，味淡或异味。
68	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。	发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开，盖柄脱离，颜色发黄有黄斑。
69	草菇	顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中。	潮湿、粘手、水浸、菌盖边缘欲裂或腰凹陷。
70	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。	腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落，柄粗长，颜色发黄。

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

2、水果类配送

水果采购指标如下：

瓜果的详细验收标准

序号	品名	优质质量形态	劣质质量形态
1	仁果类水果（苹果、梨、山楂、木瓜等）	表面应光滑、色泽均匀，无病斑、虫蛀、腐烂、机械损伤等，果肉饱满，质地坚实，成熟度适中。	外观有病虫害迹象，机械损伤严重，色泽异常，果肉干瘪或腐烂，质地软化或变差，成熟度不足或过度。
2	浆果类水果（葡萄、草莓、猕猴桃等）	表面应光滑、色泽均匀，无病斑、虫蛀、腐烂、机械损伤等，果肉饱满，质地坚实，成熟度适中。	外观有病虫害迹象，机械损伤严重，色泽异常，果肉干瘪或腐烂，质地软化或变差，成熟度不足或过度。
3	柑橘类水果（柑橘、柚子、柠檬等）	表面应光滑、色泽均匀，无病斑、虫蛀、腐烂、机械损伤等，果肉饱满，质地坚实，成熟度适中。	外观有病虫害迹象，机械损伤严重，色泽异常，果肉干瘪或腐烂，质地软化或变差，成熟度不足或过度。
4	瓜果类水果（西瓜、哈密瓜、香瓜等）	表面应光滑、色泽均匀，无病斑、虫蛀、腐烂、机械损伤等，果肉饱满，质地坚实，成熟度适中。	外观有病虫害迹象，机械损伤严重，色泽异常，果肉干瘪或腐烂，质地软化或变差，成熟度不足或过度。

5	热带及亚热带果类（香蕉、菠萝、龙眼等）	表面应光滑、色泽均匀，无病斑、虫蛀、腐烂、机械损伤等，果肉饱满，质地坚实，成熟度适中。	外观有病虫害迹象，机械损伤严重，色泽异常，果肉干瘪或腐烂，质地软化或变差，成熟度不足或过度。
---	---------------------	---	--

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

3、鲜禽类配送

禽类采购检测指标如下：

品名	质量标准
鸡	应为健康、无病状，体态丰满，肉质紧实，外观整洁，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高。
鸭	应为健康、无病状，体态丰满，肉质紧实，外观整洁，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高。
鹅	应为健康、无病状，体态丰满，肉质紧实，外观整洁，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高。
鸽子	应为健康、无病状，体态丰满，肉质紧实，外观整洁，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高。

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

4、猪肉类配送

配送单位所采购食品来源应主要以全国各地名优企业为主，并应对供应商进行严格考察。

畜类采购检测指标如下：

品名	质量标准
边猪及其散肉	鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血、无注水，无寄生虫。
上肉	瘦肉较多，带有肥肉或瘦肉。
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层。
瘦肉	基本为瘦肉，无肥肉，肌腱少。
猪扒	圆而长的通脊肉，全部是瘦肉，肉质细嫩、紧密。
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实、完整，不得剔除，骨肉不分离。
龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。
汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉。
猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑，肉质有弹性。
猪肝	肝叶完整、暗红，质地柔软、湿润、有光泽，边缘薄。
猪心	心冠脂肪洁白，组织结实有弹性，用手可挤出鲜红的血液和血凝块。
猪肺	内呈红色，有光泽。

猪腰	表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。
猪大肠	呈浅黄，无黑斑，柔软，表面光滑湿润，无异物，极小味道。
猪肚	呈浅白，色泽光润，不带肥油，内部干净，无异物，极小味道。
鲜牛肉	肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

采购的肉类检查合格后，直接装入冷藏车，利用冷库车的挂钩悬挂，不接触车壁，调节好温度，然后直接配送至招标人指定地点。

5、牛羊肉类配送

牛骨	剔除了牛肉的腿骨，色泽肉红，不带皮，不带油。
羊腿	圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，肌肉，带皮，代羊蹄。
羊排	干净、完整、无毛、无黑斑、表皮光滑，肉质有弹性。无骚味
牛肝	肝叶完整、暗红，质地柔软、湿润、有光泽，边缘薄。
牛心	心冠脂肪洁白，组织结实有弹性，用手可挤出鲜红的血液和血凝块。
牛百叶	内呈白色，有光泽。无异味
羊肚	表面有一层光亮的薄膜，呈浅黑褐色，柔软有光泽、有弹性。

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

6、水产类配送

1.	草鱼（净重）
2.	对虾
3.	鲈鱼（净重）
4.	带鱼（净重）
5.	小黄鱼（净重）
6.	鳝丝

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

7、豆制品配送

类别	品种	项目			
		色泽	气味	形态	质地
大豆制品	盒装内酯嫩豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性较好，刀切后不坍、不裂	细腻、嫩滑、无涩味
	盒装内酯老豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性好，刀切后不坍、不裂	滑爽不粗，无涩味

	石膏嫩豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，无石膏脚
	石膏老豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，较密实，无石膏脚
	豆腐干（香干）	淡黄色或黄色	有豆香	块形整齐，厚薄均匀	密实，有韧性
	五香豆腐干	褐色、有光泽	五香味	块形整齐，厚薄均匀	有韧性
	油豆腐	金黄色或黄色	有油香和豆香	方形，三角形或长条形	皮薄软糯，内呈蜂窝状，不实心
	素鸡	乳白色或淡米色	稍带碱味	圆柱形	无裂缝，不烂心
	薄百叶	淡黄色	有豆香	方形薄张，无白边、白头、花洞，厚薄均匀	有韧性，稍有拉力
	厚百叶	乳白色	有豆香	方形、厚薄均匀，完整不破碎	稍有韧性
	豆腐衣	金黄色	有油香	薄膜状	稍有韧性
	豆浆	乳黄色，乳白略带黄色	无酸味	豆香浓郁	口感爽滑

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

8、面（米）制品配送

类别	品种	项目			
		色泽	气味	形态	质地
面（米）制品	栗子面筋	灰白色	有麦香，无酸味	栗子状	有韧性
	素肠	灰白色	有麦香，无酸味	猪肠状，不包头	有韧性
	烤夫	米黄色	有麦香，无酸味	蜂窝状	松软，僵底高度≤5mm
	油面筋	金黄色	有油香，无异味	呈球状	内呈丝网状

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

下单后，配送单位采购人员要立即联系生产商，通知他们准备新鲜食材生产加工豆制品，采购员开冷库车前往生产豆制品加工厂，待产品完成检测合格后，用保鲜盒分类分别包装，然后装入冷藏车，即日送往指定地点，减少路途中的时间，保障豆制品的新鲜。

9、干货类配送

产品应在干燥、通风的环境中储存，避免阳光直射。采用专用车辆运输，确保产品在运输过程中品质不受影响。

相关品种：

序号	名称
1.	鱼干、虾干等
2.	干香菇、干木耳等
3.	海带结
4.	吐司面包
5.	无蔗糖营养麦片

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

10、蛋类配送

配送单位应定期采购鸡蛋进行存储，以备招标人所需。

1) 采购回来的鸡蛋入库前，对仓库进行消毒，保证仓库的干净、卫生。

采购蛋类指标如下：

2) 鲜蛋类供货标准：

序号	项目	标准描述
1	蛋壳状况	蛋壳干净、无破损、无斑点
2	蛋重	符合规定标准，大小均匀
3	蛋黄	居中，色泽鲜艳，无异味
4	蛋白	清晰透明，无杂质
5	胚胎发育	无胚胎发育现象
6	来源	清晰，具有合法的检验检疫报告
7	包装	符合卫生标准，标识清晰
8	贮存条件	适宜，确保蛋品新鲜度

配送单位运输车保持清洁干燥。在运输过程中应尽量做到缩短运输时间，减少中转。根据不同的距离和交通状况选用不同的运输工具，做到快、稳、轻。“快”就是尽可能减少运输中的时间；“稳”就是减少震动，选择平稳的交通工具；“轻”就是装卸时要轻拿轻放。

2) 相关品种：

序号	名称
1.	鸡蛋
2.	咸蛋
3.	皮蛋

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

11、饮品类配送

1.	牛奶
2.	可乐
3.	酸奶
4.	苏打水

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

12、冻品类配送

1.	鸭边腿
2.	肥牛卷
3.	巴沙鱼柳
4.	短猪爪
5.	免浆黑鱼片
6.	纯干青虾仁
7.	刀切馒头
8.	酒酿小圆子

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

附件 2

2026 年食堂食材采购清单

序号	种类		表	预算金额（万元）
1	职工食堂	蔬菜类	表 1.1	1080
		水果类	表 1.2	
		鲜禽类	表 1.3	
		猪肉类	表 1.4	
		牛羊肉类	表 1.5	
		水产类	表 1.6	
		豆制品类	表 1.7	
		面（米）制品类	表 1.8	
		干货类	表 1.9	
		蛋类	表 1.10	
		饮品类	表 1.11	
		冻品类	表 1.12	

采购清单

表 1.1

蔬菜类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	西红柿	GB/T29373 农产品追溯要求按照相应生产技术标准生产，符合国家通用卫生标准并经有关部门认定的无公害蔬菜，提供相关检验检测报告。分类标准如下： 根茎类：个体均匀完整、无缺口损伤；不发芽、变色；不黑心、糠心；无腐烂、病虫害和农药残留。 叶菜类：叶体完	斤	19000
2	冬瓜		斤	18000
3	净大白菜		斤	15000
4	青菜		斤	12000
5	土豆		斤	12000
6	鸡毛菜		斤	10000
7	老南瓜		斤	13000
8	去皮土豆		斤	9000
9	净卷心菜		斤	9000
10	去皮莴笋		斤	9000
11	青椒		斤	8000
12	散花菜		斤	8000
13	白萝卜		斤	8000
14	黄心菜		斤	7800
15	黄瓜		斤	7500
16	豇豆		斤	7500
17	蜜薯		斤	7000

18	布茄	整、新鲜有光泽；质地脆嫩、无花斑叶、枯黄叶；无腐烂、病虫害和农药残留。材料利用率不低于 96%（考虑到叶菜类不易保存，供货商需确保黄叶、根茎等含量低于 4%）。 瓜果类：个体均匀完整、成熟度高；表皮新鲜有光泽、无裂口损伤、无严重硬伤（运输途中摔伤或压伤）；无腐烂、病虫害和农药残留。 菇菌类：外形饱满无缺损、质地肥厚有光泽；干鲜适度；无腐烂、杂味。 以上是货物的最低质量标准要求，投标报价时必须满足以上要求，同时货物的生产加工、经营贮藏、包装运输等各环节技术标准应当符合国家现行标准（强制性）及各项规范要求；国家没有相应标准、规范的，可使用行业标准、规范。 供货时提供农药残留检测报告和质量检测报告。	斤	7000
19	洋葱		斤	6500
20	菠菜		斤	6000
21	胡萝卜		斤	6000
22	杭白菜		斤	6000
23	蒜苔		斤	6000
24	杏鲍菇		斤	6000
25	芹菜		斤	5500
26	平菇		斤	5000
27	西葫芦		斤	5000
28	塔菜		斤	5000
29	油麦菜		斤	5000
30	毛芋艿		斤	5000
31	西兰花		斤	5000
32	蒜肉		斤	4000
33	莲藕		斤	4000
34	韭菜		斤	4000
35	苦瓜		斤	4000
36	红苋菜		斤	3600
37	西芹		斤	3600
38	生菜		斤	3600
39	青线椒		斤	3600
40	茭白肉		斤	3500
41	山药		斤	3500
42	大娃娃菜		斤	3000
43	香葱		斤	3000
44	丝瓜		斤	2800
45	黄白菜		斤	2640
46	青蒜叶		斤	2520
47	球生菜		斤	2520
48	空心菜		斤	2400
49	香菇		斤	2280
50	上海青		斤	2280
51	蟹味菇		斤	2280
52	木耳菜		斤	2280
53	紫薯		斤	2160
54	金针菇		斤	2160
55	水果黄瓜		斤	2160
56	韭黄		斤	2040
57	美人椒		斤	1800
58	芸豆		斤	1680
59	白玉菇		斤	1680
60	杭茄子		斤	1680
61	香芹		斤	1680

62	小娃娃菜	斤	1680
63	冬笋	斤	1680
64	南瓜	斤	1680
65	蘑菇	斤	1560
66	青茄子	斤	1560
67	红叶生菜	斤	1560
68	刀豆	斤	1560
69	地瓜	斤	1560
70	小土豆	斤	1440
71	夜开花	斤	1440
72	贝贝南瓜	斤	1320
73	青南瓜	斤	1320
74	铁棍山药	斤	1200
75	红椒	斤	1200
76	生姜	斤	1200
77	圣女果	斤	1200
78	京葱	斤	1200
79	青萝卜	斤	1200
80	光芋艿	斤	1200
81	蕨菜	斤	1200
82	大芥兰	斤	1200
83	香菜	斤	1080
84	去皮黄玉米棒	斤	1080
85	螺丝椒	斤	1080
86	萝卜	斤	1080
87	去皮生姜	斤	960
88	青苋菜	斤	960
89	豌豆米	斤	960
90	青杭椒	斤	960
91	红薯藤	斤	960
92	袖珍菇	斤	840
93	秋葵	斤	840
94	茨菇	斤	840
95	光山药	斤	840
96	茶树菇（鲜）	斤	720
97	落地球生菜	斤	720
98	荔浦芋头	斤	600
99	紫甘蓝	斤	600
100	毛豆米	斤	600
101	黄彩椒	斤	600
102	红彩椒	斤	600
103	小米椒	斤	600
104	广东菜心	斤	600
105	茼蒿菜	斤	600

106	鲜芭蕉叶	斤	500
107	老黄瓜	斤	500
108	茴香（鲜）	斤	400
109	水芹	斤	400
110	荷兰豆	斤	400
111	香芋	斤	300
112	海鲜菇	斤	360
113	松茸（鲜）	斤	300
114	鸡枞菌	斤	300
115	芝麻菜	斤	300
116	甜豆	斤	300
117	花生芽	斤	300
118	红菱角	斤	300
119	马兰头	斤	300
120	玉米棒	斤	300
121	黄心苦菊	斤	200
122	花生（鲜）	斤	200
123	芥菜	斤	200
124	佛手瓜	斤	200
125	香茅草（鲜）	斤	200
126	红菱肉	斤	200
127	红葱头	斤	200
128	去皮红葱头	斤	200
129	韭菜花	斤	200
130	绣球菌（鲜）	斤	200
131	青菜苔	斤	200
132	白洋葱	斤	200
133	毛豆节	斤	200
134	水果百合	斤	100
135	去皮马蹄	斤	100
136	奶油生菜	斤	100
137	鲜虫草花	斤	100
138	竹笋	斤	100
139	鸡头米	斤	100
140	沙姜（鲜）	斤	100
141	紫苏叶（鲜）	斤	100
142	豆苗尖	斤	100
143	冰草	斤	100
144	鸡头梗	斤	100
145	芦蒿	斤	100
146	蚕豆米	斤	100
147	芦笋	斤	100
148	黄瓜花	斤	100
149	苦菊菜	斤	100

150	红菜苔		斤	100
151	牛肝菌		斤	100
152	薄荷叶		斤	100
153	鹿茸菇		斤	100
154	白果		斤	80

表 1.2

水果类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	美都西瓜	水果类供货时： 提供农药残留检测报告、 质量检测报告	斤	2400
2	橙子		斤	2040
3	火龙果		斤	1800
4	香梨		斤	1680
5	甘蔗段		斤	1680
6	香蕉		斤	1320
7	哈密瓜		斤	1200
8	苹果		斤	1200
9	蓝莓		盒	720
10	果冻橙		斤	720
11	桔子		斤	600
12	草莓		斤	600
13	猕猴桃		斤	480
14	荔枝		斤	480
15	毛桃		斤	480
16	去皮菠萝		斤	360
17	阳光玫瑰		斤	360
18	雪梨		斤	360
19	柠檬		个	360
20	金桔		斤	360
21	无花果		个	300
22	芒果		斤	240
23	砂糖桔		斤	240
24	桂圆		斤	200
25	巨峰葡萄		斤	120
26	冬枣		斤	120
27	红提		斤	120
28	夏黑葡萄		斤	120
29	牛油果		个	100
30	西梅		斤	100
31	青提		斤	120
32	椰子		个	100

表 1.3

鲜禽类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	三黄鸡	鲜禽类国家执行标准 GB2707、 GB18394、 GB31650 动物检疫合格证明、 质量检测报告	斤	9500
2	老鸡		斤	3500
3	童子鸡		斤	1500
4	盐水鸡		斤	1000
5	老鹅		斤	960
6	风鹅		斤	960
7	盐水鸭		斤	840
8	仔鹅		斤	840
9	白鸭		斤	840
10	草鸡		斤	720
11	二黄鸡		斤	720
12	草鸭		斤	600
13	麻鸭		斤	600
14	酱鸭（熟）		斤	600
15	咸鸡		斤	600
16	烤鸭		斤	600
17	乌骨鸡		斤	600
18	现杀鸽子		只	300
19	咸鸭		斤	300
20	现杀老鸡		斤	200
21	现杀草鸭		斤	200
22	现杀草鸡		斤	200
23	黑棕鹅		斤	240
24	盐水鹅		斤	120
25	老鸭		斤	120

表 1.4

猪肉类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	夹心肉糜	国家执行标准 GB/T 9959.2\ GB/T 9959.1\ GB2707\ GB18394\ GB31650\ 符合国家鲜（冻） 畜肉卫生标准，提 供《动物产品检疫 合格证明》、《肉	斤	10500
2	中方五花肉		斤	10000
3	五花肉片		斤	5000
4	精肉丝		斤	5000
5	开片大排		斤	4000
6	碎排（加工）		斤	3000
7	小排		斤	3000
8	梅花肉		斤	2800
9	前蹄髈		斤	2500
10	精肉片		斤	2000
11	五花大肉		斤	1500

12	蹄髈	品品质检验合格证明》、《瘦肉精检测合格证明》、《运载工具消毒证明》及生猪屠宰企业资质证明。每次送货时保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，肉身盖有卫生检疫章，出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。供货时提供：动物检疫合格证明，肉品品质合格证明，非洲猪瘟检测报告	斤	1400
13	猪肝（去筋）		斤	1200
14	肉皮		斤	1100
15	筒骨		斤	1000
16	猪肚（熟）		斤	800
17	板油		斤	800
18	精肉丁		斤	700
19	前猪爪		斤	700
20	猪头肉		斤	700
21	去皮腿肉（加工）		斤	600
22	猪血		斤	600
23	现卤猪头肉		斤	600
24	排条		斤	600
25	精肉糜		斤	450
26	汤骨		斤	450
27	猪里脊		斤	450
28	纯精肉		斤	450
29	龙骨		斤	450
30	猪心		斤	450
31	酱卤猪心		斤	380
32	带骨五花肉		斤	280
33	猪尾巴		斤	200
34	大肠		斤	200
35	猪肚		斤	200
36	猪腰		斤	100
37	油膘肉糜		斤	100
38	腊肉		斤	770
39	手工香肠		斤	600
40	咸五花肉		斤	320
41	咸腿肉		斤	300
42	农家咸香香肠		斤	300
43	家乡咸肉		斤	200
44	大方腿		根	110
45	广式腊肉		斤	100
46	火腿切片		包	100
47	家乡咸鱼		斤	100
48	腊猪脸肉		斤	100
49	酱油肉		斤	100
50	火腿心		包	100
51	广式腊肠		包	10

表 1.5

牛羊肉类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	牛腩	国家执行标准 GB/T 17238/ GB/T 17239\ GB 2707\ GB 18394\ GB 31650 符合国家鲜（冻）畜肉卫生标准，提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证明》、《“瘦肉精”等违禁物质检测合格证明》、《运载工具消毒证明》及牛羊定点屠宰企业资质证明。 每次送货时保证供应为屠宰厂当日屠宰的牛（羊）肉，胴体（或外包装）盖有法定检疫验讫印章，出具加盖动物卫生监督机构检疫专用章的动物检疫证明。供货时随车提供：动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、牛羊疫病（如布鲁氏菌病、口蹄疫等）检测合格报告	斤	7800
2	牛里脊		斤	2000
3	牛腱		斤	2000
4	牛腿肉		斤	1600
5	牛肉肉片		斤	800
6	牛肉肉丝		斤	800
7	牛骨		斤	800
8	牛百叶		斤	720
9	酱牛肉		斤	700
10	羊腩		斤	480
11	牛心		斤	480
12	盐水金钱肚		斤	480
13	牛肚（熟）		斤	360
14	羊蝎子		斤	360
15	牛肋排		斤	360
16	羊肚（熟）		斤	360
17	羊肋排		斤	240
18	精选羊肉（加工）		斤	240
19	夫妻肺片		斤	240
20	羊里脊肉		斤	240
21	毛肚		斤	240
22	白切羊肉		斤	120
23	牛舌		斤	120
24	牛尾		斤	120
25	牛肉肉糜		斤	120
26	五花牛腩		斤	200

表 1.6

水产类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	草鱼（净重）	水产品须符合 GB 2733 及相应行业标准 鲜活品需活动灵敏、死亡率达标；冰鲜品眼球饱满、鳃鲜红、肉质紧实，	斤	4000
2	对虾		斤	3500
3	基围虾		斤	3500
4	小黄鱼（净重）		斤	2800
5	鲈鱼（净重）		斤	2800
6	草鱼中段		斤	2500
7	生蚝		个	1800

8	白水鱼（净重）	无解冻复冻痕迹。 表面无霉变、无异味，贝类需吐沙洁净	斤	1400
9	鳊鱼（净重）		斤	1400
10	鲍鱼（小）		个	1200
11	白鲳鱼（净重）		斤	1200
12	白鲢（净重）		斤	1500
13	六月黄大闸蟹		只	1080
14	鲫鱼（净重）		斤	1000
15	蛭子		斤	850
16	鸦片鱼身		斤	600
17	带鱼（净重）		斤	600
18	大闸蟹		只	600
19	小龙虾		斤	480
20	鱿鱼（净重）		斤	480
21	小鲍鱼		个	480
22	牛蛙（净重）		斤	600
23	昂刺鱼（净重）		斤	600
24	白果鱼（净重）		斤	600
25	鲍鱼		个	360
26	六月黄螃蟹		斤	360
27	鲈鱼		斤	450
28	花鲢（净重）		斤	600
29	东海带鱼		斤	240
30	鲳鱼（净重）		斤	500
31	花蛤		斤	240
32	河虾		斤	400
33	海蜇头		斤	240
34	板鱼（净重）		斤	240
35	鳝丝		斤	200
36	大头虾		斤	200
37	桂鱼（净重）		斤	200
38	甲鱼		斤	200
39	舌头鱼		斤	200
40	花鲢鱼头		斤	200
41	螺丝		斤	120
42	梅子鱼（净重）		斤	120
43	鳝背		斤	100
44	老虎斑		斤	100
45	花螺		斤	100
46	白米虾		斤	120
47	笋壳鱼		斤	100
48	毛蟹		斤	100
49	油蛤		斤	100
50	草虾		斤	120

表 1.7

豆制品类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	豆浆	250mL/包	包	26520
2	板豆腐	10kg/板	斤	5160
3	盒豆腐	400g/盒	盒	4320
4	特浓豆浆	395mL/包	包	3960
5	香干	\	斤	3360
6	鸭血	360g/盒	盒	2640
7	臭豆腐	25g/块	块	2400
8	中百叶	\	斤	1200
9	小油豆腐	\	斤	840
10	老豆腐	\	斤	840
11	魔芋豆腐	\	斤	840
12	响铃卷	50g/盒	盒	744
13	素鸡	1kg/个	个	720
14	烤麸	\	斤	720
15	素肠	\	斤	600
16	攸县香干	250g/包	包	600
17	豆腐	85g/根	根	600
18	豆奶	560g*18 包/箱	箱	600
19	乒乓油面筋	70g/包	包	480
20	豆腐衣	85g/包	包	480
21	面筋	\	斤	480
22	家常豆腐	\	斤	360
23	百叶结	\	斤	360
24	马桥干	2.5kg/包	斤	360
25	扬州干丝	\	斤	360
26	兰花干	\	斤	360
27	无锡油面筋	80g/包	包	360
28	凉皮	\	斤	360
29	麻糊	\	斤	360
30	油三角	\	斤	360
31	千层豆干	\	斤	360
32	粉皮	\	斤	240
33	台州风味豆腐	2kg/盒	盒	240
34	大白干	\	斤	240
35	大油豆腐	\	斤	240
36	薄百叶	\	斤	120
37	大油方	\	斤	120
38	厚百叶	\	斤	120
39	鱼面筋	1kg/包	包	120

表 1.8

面（米）制品类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	面条（细）	供货时提供质量检测报告。	斤	12000
2	河粉		斤	1800
3	手指年糕		斤	590
4	牛筋面		斤	240
5	刀削面		斤	320
6	大馄饨皮		斤	200
7	饺子皮		斤	200

表 1.9

干货类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	黑麦片	525g/包	包	500
2	无蔗糖营养麦片	560g*12 包/箱	箱	450
3	板栗仁（鲜）	250g/包	包	400
4	生吐司	875g/包	包	320
5	蕨菜	1.5kg/包	包	300
6	核桃仁	200g/包	包	300
7	低糖肉松	10g*600 包/箱	箱	100
8	牛奶吐司	270g/包	包	100

表 1.10

蛋类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	皮蛋	70-75g/个	个	2880
2	草鸡蛋	21kg/箱	箱	1680
3	熟咸鸭蛋	70g/个	个	960
4	去壳鹌鹑蛋	\	斤	600
5	鲜鸡蛋	\	斤	240

表 1.11

饮品类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	酸奶	96 杯/箱	杯	41400
2	纯牛奶	200mL*24 盒/箱	箱	5000
3	纯牛奶	1L*6 瓶/箱	箱	1200
4	冰红茶	330mL*12 瓶/箱	箱	360
5	绿茶	330mL*12 瓶/箱	箱	240
6	可乐	330mL*24 罐/箱	箱	120
7	雪碧	330mL*24 罐/箱	箱	120

8	冰糖雪梨	330mL*12 瓶/箱	箱	120
9	鲜果橙	330mL*12 瓶/箱	箱	120
10	茉莉蜜茶	330mL*12 瓶/箱	箱	120
11	可乐	2L/瓶	瓶	120

表 1.12

冻品类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	去骨鸡腿肉	12kg/箱	斤	9120
2	鸭边腿	10kg/箱	斤	5400
3	肥牛卷	250g/盒	盒	4800
4	玉米棒	12kg/箱	斤	4320
5	巴沙鱼柳	10kg/箱	斤	3720
6	半片鸭	10kg/箱	斤	3720
7	鸡琵琶腿	10kg/箱	斤	3240
8	鸡胸肉（加工）	10kg/箱	斤	3000
9	短猪爪	13kg/箱	斤	2520
10	鸡边腿	10kg/箱	斤	2520
11	纯干青虾仁	2.5kg*4 包/箱	斤	2400
12	免浆黑鱼片	250g/包	包	2280
13	冷冻鸭腿	10kg/箱	斤	2160
14	手工肉包	800g*10 包/箱	包	1800
15	香菇素菜包	1.02kg*10 包/箱	包	1560
16	刀切馒头	1kg*8 包/箱	包	1560
17	红糖发糕	400g*16 包/箱	包	1560
18	酒酿小圆子	250g/包	包	1560
19	冷冻大肠	10kg/箱	斤	1320
20	鸡手枪腿	10kg/箱	斤	1320
21	冷冻鸡爪	10kg/箱	斤	1200
22	5 两手枪鸡腿	8.5kg/箱	斤	1200
23	白条鸭	16kg/箱	斤	1200
24	冷冻鸡架	7kg/箱	斤	1080
25	樟茶鸭	\	斤	960
26	毛豆米	1kg*10 包/箱	包	960
27	玉米粒	1kg*10 包/箱	包	960
28	鸡胸肉	10kg/箱	斤	960
29	鸭翅根	10kg/箱	斤	960
30	免浆牛肉片	2.5kg/包	包	850
31	冷冻鸭胗	1kg*12 包/箱	包	840
32	猪仔骨	400g*25 包/箱	包	840
33	牛仔粒	300g*30 包/箱	包	720
34	蒲烧鳗鱼	350g/条	包	720
35	鲜汁肉包	1.5kg*4 包/箱	包	720
36	地道肠	10 根*20 包/箱	包	720

37	小酥肉	800g*10 包/箱	包	720
38	去皮鸭胸（切）	10kg/箱	斤	720
39	冷冻鸭全翅	10kg/箱	斤	720
40	冷冻对虾	2kg/盒	盒	600
41	鸡翅中	1kg*10 包/箱	包	600
42	锅包肉	800g*10 包/箱	包	600
43	盐酥鸡	1kg*10 包/箱	包	600
44	烧麦	1kg*10 包/箱	包	600
45	奶黄包	1kg*8 包/箱	包	600
46	锅贴	1kg*10 包/箱	包	600
47	酥脆油条	800g*6 包/箱	包	600
48	九蒸格方形桂花糕	1.08kg/包	包	600
49	马拉糕	1.08kg/包	包	600
50	腊鸡腿	10kg/箱	斤	600
51	鸭二节翅	10kg/箱	斤	600
52	春饼	496g*16 包/箱	包	600
53	大红肠	850g/包	斤	576
54	千页豆腐	2.5kg*4 包/箱	包	504
55	目鱼花	10kg/箱	斤	480
56	猪肉白菜水饺	500g*20 包/箱	包	480
57	麦穗腰花	250g*25 包/箱	包	480
58	腊鸭腿	\	斤	480
59	黑椒牛柳	2.5kg/包	包	360
60	中翅	2.5kg*4 包/箱	包	360
61	腊肠	\	斤	360
62	冷冻无根猪耳	10kg/箱	斤	360
63	韭菜盒子	20 个*6 包/箱	包	360
64	乌鸡卷	250g/盒	盒	360
65	三色圆	250g/包	包	360
66	水产扇贝肉	10kg/箱	斤	360
67	青豆粒	1kg*10 包/箱	包	360
68	荠菜猪肉大馄饨	500g*16 包/箱	包	360
69	鳕鱼排	10kg/箱	斤	360
70	鸭锁骨	10kg/箱	斤	360
71	三色杂菜	1kg*10 包/箱	包	360
72	冷冻兔肉	\	斤	360
73	冷冻牛蛙	4.5kg/箱	斤	360
74	凤尾青虾仁	1kg/包	包	360
75	免浆牛柳	2kg*5 包/箱	包	360
76	牡丹虾仁	1kg/盒	盒	360
77	冷冻鹅掌	1kg/包	斤	240
78	精选羔羊腿	10kg/箱	斤	240
79	冷冻芋艿	1kg*10 包/箱	包	240
80	牛仔骨	400g/包	包	240

81	咕咾肉	800g*10 包/箱	包	240
82	冷冻鸭脖	1kg*12 包/箱	包	240
83	蚕豆瓣	1kg/包	包	240
84	蛋挞皮	600g*10 包/箱	包	240
85	清远鸡	22kg/箱	斤	240
86	咸蛋黄	20 枚/包	包	240
87	速冻蚕豆	1kg*10 包/箱	包	240
88	冷冻三黄鸡	9.5kg/箱	斤	240
89	春卷	200g*48 包/箱	包	240
90	春卷皮	200g*30 包/箱	包	240
91	松板肉	350g/包	包	240
92	蒜香骨	500g*20 包/箱	包	240
93	奶香馒头	1.5kg*4 包/箱	包	240
94	冷冻羊蹄	10kg/箱	斤	240
95	红糖馒头	800g*8 包/箱	包	240
96	河虾仁	400g/盒	盒	240
97	葱油饼	80g*10 包/箱	箱	240
98	雪花酥烧饼	80g*50 个*4 包/箱	包	240
99	五花培根	2kg/包	包	240
100	油条	80g*100 个/箱	箱	240
101	鱿鱼须	1kg/包	包	240
102	雪城南瓜饼	40 个*4 包/箱	包	240
103	冷冻鹅翅	1kg/包	斤	240
104	叉烧酥	960g*8 包/箱	包	240
105	奥尔良掌中宝	\	斤	240
106	大粢饭糕	20 片*4 包/箱	包	240
107	妙脆鸡腿	2.5kg*4 包/箱	包	240
108	冷冻金钱肚	\	斤	240
109	藕盒	900g*10 包/箱	包	240
110	上品麻球	55g*40 个/包	包	240
111	松叶蟹柳	500g/包	包	240
112	冷冻猪耳	10kg/箱	斤	240
113	去骨凤爪	4.5kg/箱	斤	240
114	贡丸（小）	2.5kg*4 包/箱	包	100
115	冷冻鸭肠	1kg*12 包/箱	包	100
116	咸蹄	1kg/个	个	100
117	大方腿	1.8kg*4 块/箱	块	100
118	糖糕	30 个*4 包/箱	包	100
119	冻蹄髈	\	斤	100
120	糯米糖藕	\	斤	100
121	薯条	2kg/包	包	100
122	带签里脊	50g*20 串/包	包	100
123	鸡排	1kg*10 包/箱	包	100
124	冷冻鸽子	0.7 斤/只	只	100

125	川香鸡柳	950g/包	包	100
126	冷冻凤爪	10kg/箱	斤	100
127	鸡翅根	1kg*10 包/箱	包	100
128	荠菜馅	2.5kg*6 包/箱	包	100
129	冻肋排	\	斤	100
130	白菜肉水饺	2.5kg*4 包/箱	包	100
131	蛋饺	900g*10 包/箱	包	100
132	松鼠鱼	\	斤	100
133	冷冻猪耳	10kg/箱	斤	100
134	冷冻鸭肝	1kg*12 包/箱	包	100
135	汉堡胚	570g/包	包	100
136	烟熏鸭胸	10kg/箱	斤	100
137	带鱼段	10kg/箱	斤	100
138	红糖糍粑	237g*24 包/箱	包	100
139	虾饺	2.5kg/包	包	100
140	萨拉米	70g/包	包	100
141	蛤蜊肉	1kg/包	包	100
142	牛蹄筋	200g*30 包/箱	包	100
143	臭鳊鱼	0.6-0.75kg/条	斤	100
144	葱油花卷	1.5kg*4 包/箱	包	100
145	鸡蛋灌饼	110g*25 片*4 包/ 箱	包	100
146	无核榴莲肉	3kg/包	包	60

附件 3

食堂食材供应商服务质量月度考核表

类别	项目	考核标准	扣分办法	分值
一、食品安全质量 (35分)	商品安全	供应商提供的产品必须是经质量监督管理部门检验合格的产品，不得提供伪劣、假冒、过期、变质或替代产品。	发现一例不合格扣2分，最多扣10分	10
	商品品质	供应商提供的产品须经过医院验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，产品外观、包装、形式需符合要求。	发现一例不合格扣2分，最多扣10分	10
	合格证明	每批次产品供货时须提供货物质量合格证明、质量检测合格报告或检疫报告复印件。	发现一例不合格扣1分，最多扣5分	5
	商品数量	供应商须保证配送品种数量的准确性，并以三方（供应商、院方管理人员、食堂厨师长）的验货数量为准。供应商每次随供货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方签字确认后，作为送、收货的凭证。包装袋内物品重量应符合投标规格中规定重量。	发现一例不合格扣1分，最多扣5分	5
	商品包装	商品的包装须符合国家和行业的有关规定，对原材料产地、品种、使用方法、规格、质量、保质期或生产日期等与商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标识。农产品需按照《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。	发现一例不合格扣1分，最多扣5分	5
二、卫生与操作规范 (20分)	运输方式	须具备完整的“冷链”储存运输能力，配送过程符合温度控制要求，具备完善的配送服务体系。	发现一例不合格扣1分，最多扣5分	5
	运输工具管理	运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必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。运输车厢须使用安装有保鲜柜的冷冻车，车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。	发现一例不合格扣1分，最多扣5分	5
	食品堆放	食品堆放科学合理，生熟分开、避免交叉污染；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。	发现一例不合格扣1分，最多扣5分	5
	卸货服务	供应商能够按照采购人要求保质保量将成品、半成品类送至指定地点，并提供卸货服务。在卸货过程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。	发现一例不合格扣1分，最多扣5分	5

三、 服务效率 (15分)	服务时效	每天按院方的时间要求，早上 5：30 分送到：上海市松江区光星路 2209 号上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）院内指定地点。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	执行力	供应商必须严格按照采购人下达的采购订单组织食品供应，不得随意更改品名、品牌、规格型号、数量等。对采购人临时（或应急）需要采购的食品，供应商必须按要求及时采购并负责送货。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	应急响应	如配送单位提供食品存在不符合招标人的要求时，配送单位在接到招标人通知后 3 小时内保质保量的进行食品调换配送，如遇紧急、特殊情况需额外订购的产品，配送单位应在接到招标人通知后 1 小时内送达招标人指定地点。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
四、 价格管理 (20分)	价格执行	严格执行医院审核确定的价格。	发现一例不合格扣 2 分,最多扣 20 分	20
五、 服务质量 (10分)	信息化系统操作	完全落实医院相关的工作要求。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	投诉处理	针对投诉，须立即响应，妥善处理。	发现一例有效投诉扣 1 分，最多扣 5 分	5
总分				100

包件二 营养食堂食材

一、项目基本情况

名称：营养食堂食材项目

需求：为上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）提供食堂食材采购配送服务，提供食材采购、备货、物流配送、开票结算、售后服务等相关服务。产品应符合国家“三包”政策，保证正品，包装完好、渠道正规、品牌与描述一致，所提供的产品应符合国家环保和安全质量等方面的规定。

本次招标选取 1 家单位提供食材采购配送服务，选取 1 家单位。根据实际情况选择、确定最终采购量，采购金额按实结算。本项目不接受联合体投标。

营养食堂食材：蔬菜瓜果，水果，豆制品，奶制品类；禽类，蛋类，猪肉类，牛羊肉类；冻品类，水产类；预算 900 万元。

二、产品说明

包件名称	产品说明	备注
营养食堂食材：蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，牛羊肉类，水产类，豆制品类，面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类	蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，牛羊肉类，水产类，豆制品类，面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类	应急品需 1 小时内响应送货到本单位

三、产品验收标准

详见附件 1《产品验收标准》。

四、采购清单

详见附件 2《2026 年食堂食材采购清单》。

五、服务质量要求（★提供承诺函）

（1）质量及品种方面要求

1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品供货时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。

2、供应商应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，供应商承担全部法律责任。

3、供应商提供的产品须经过院内食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求，感官检验不能达到食品卫生要求，可当场拒收；供应商不能满足食品的质、量及退换货服务要求时，院内有权进行处罚或终止合同。

4、供应商必须按照医院食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推脱，一旦影响到院内食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。

5、接收食品时剩余保质期要求如下：保质期 7 天及以上的，剩余不少于 7 天；保质期不足 7 天的（如叶菜、鲜豆腐等），剩余不少于总保质期的 1/2 且不少于 1 天；冷藏冷冻及预包装食品，已使用时间不得超过总保质期的 1/3（剩余 $\geq 2/3$ ）。短保食品原则上当日生产/采摘、当日交付。

（2）数量及验货方面要求

1、供应商保证配送品种数量的准确性，并以三方（供应商、院方管理人员、食堂厨师长）的验货数量为准。供应商每次随供货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方签字确认后，作为送、收货的凭证。包装袋内物品重量应符合投标规格中规定重量。

2、冻品含冰率要符合国家规定要求。

3、猪肉类供货时提供：动物检疫合格证明，肉品品质合格证明，非洲猪瘟检测报告。

4、其他肉类供货时提供：动物检疫合格证明、质量检测报告。

5、蔬果类：提供农药残留检测报告、质量检测报告。

6、其他类产品供货时提供质量检测报告。

（3）送货地点、时间及配送要求

1、投标方需做好全年（365 天）的食材物资采购配送工作。

2、送货方式：采购人指定工作人员以微信、电话、等形式在每日下午 18 时前向配送单位订购产品。中标人根据招标人的订购通知，次日按时运送物品到指定地点，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为招标人入库验收之凭证。

3、每天按院方的时间要求，早上 5：30 前送到：上海市松江区光星路 2209 号上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）院内指定地点。

4、投标人须具备完整的“冷链”储存运输能力，具备完善的配送服务体系。

5、运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必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。

6、运输车厢要使用安装有保鲜柜的冷冻车，车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。

7、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。

8、供应商能够按照采购人要求保质保量将成品、半成品类送至指定地点，并提供卸货、入库服务，组织货物供应的运输费、搬运费、税费等一切责任及费用由供应商负担。

9、在卸货过程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。

10、供应商必须严格按照采购人下达的采购订单组织食品供应，不得随意更改品名、品牌、规格、型号、数量等。对采购人临时（或应急）需要采购的食品，供应商必须按要求及时采购并负责送货。确因保障需要或市场限制必须做出调整的，双方应及时沟通协调并达成一致的调整意见。

11、如配送单位提供食品质量存在不符合招标人的要求时，配送单位在接到招标人通知后 3 小时内保质保量地进行食品调换配送，如遇紧急、特殊情况需额外订购的产品，配送单位应在接到招标人通知后 1 小时内送达招标人指定地点。

（4）配送响应时间承诺

为保证采购人能够使用上新鲜的食材，中标人应在配送响应时间上作出如下承诺：

食材种类	下单时间	配送到达时间
营养食堂食材：蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，牛羊肉类，水产类，豆制品类，面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类	当日下单通知	12 小时内送达

（5）信息化系统订购配送要求

1、招标人启动院内后勤物资供应链系统后，中标人需积极配合招标人进行线上产品订购、审价、验收、配送、结算等相关工作。

2、中标人需根据招标人的要求，中标人的产品系统与招标人的后勤物资供应链系统对接，相关费用由中标人承担。或由中标人使用招标人的后勤物资供应链系统，安排专人负责维护产品目录，以及与食材配送相关系统维护工作。

（6）严禁事项

严禁供应商在供货期间将本项目转包或变相转包给他人供货，若发现供应商有分包、转包等违法行为，采购人有权立即终止合同，并有权与第二中标候选人立即签订合同。

（7）其他要求

1、招标人有权对进货渠道，食材供应单位等进行审核。

2、非招标人的人为原因而出现的产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

3、中标人须接受招标人不定期抽查、抽检，若不符合要求，由中标人赔偿对招标人所产生的一切损失。

4、供应商不能满足供货要求时，应提前 3 个月通知院方，院方同意后方可终止合同。

六、定价及结算

（一）定价方法

1、豆制品类、面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类为一年一报价。每件商品报价不得高于上海市发展和改革委员会发布的《上海市主要主副食品品种价格信息表》的均价及六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）最低价。一旦中标，合同期内此类商品价格不变。**此报价作为价格分评标依据。**

2、除一年一报价的食材之外的其他食材配送报价为综合折扣，价格以“上海市发展和改革委员会——政务公开——服务公开——价格监管动态”（https://fgw.sh.gov.cn/fgw_jgjgdt/index.html）公示的《上海市主要主副食品品种价格信息表》中的均价为基准。上海市发展和改革委员会未公布的品种，报价时以六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）的最低价为基准。该综合折扣固定不变，各投标人报价时应充分考虑成本价格波动、政策调整、突发事件、供应量变化等风险，一旦中标，在合同履行期间不得以任何理由提出变更折扣。**此折扣作为价格分评标依据。**

3、结算以一个月为周期。遵循周期前先根据采购人提供的清单报价、经审核、再下单、周期后复核、再结账基本原则。

每个周期开始之前 3 个工作日（28 日左右平台价格），豆制品类、面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类为一年一报价的食材，中标方提供全部食材种类、品牌、规格、质量、报价等清单，经招标人审核通过后，本周期在此清单范围内按实际需求下单，本周期结束后，招标人复核结算清单，确认无误之后再结算。

每个周期开始之前 3 个工作日（28 日左右平台价格），除一年一报价的食材之外的其他食材，中标方需根据招标人提供的食材清单进行报价并进行折扣。经招标人审核通过后，本周期在此清单范围内按实际需求下单，本周期结束后，招标人复核结算清单，确认无误之后再结算。

4、鲜禽类、猪肉类、牛羊肉类、水产类单价根据市场行情每 1 个月调整一次。每个周期与

上一周期相比波动率在±5%内时（含5%），下一周期价格不予调整；当波动率超出±5%时，下一周期合同价格予以调整，调整幅度不得超过±10%。同时，调整后的禽类、蛋类、猪肉类、牛羊肉类、水产类单价需至少低于六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）最低价的10%。

5、蔬菜类、水果类单价每1个月调整一次。每个周期与上一个周期价格波动率在±10%内时（含10%），下一个周期价格不予调整；当波动率超出±10%时，下一周期价格予以调整，调整幅度不得超过±20%。同时，调整后的蔬菜价格需低于发改委发布的上海市主要主副食品品种价格信息表的均价，并且至少低于六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）最低价的10%。

6、如投标人提供自营食材，无上述平台参照，参照实体店商品零售价（经招标人确认）和自报折扣结算。

7、上述市场中均没有的产品价格，可由采购人向供应商询价，供应商提供其他供应点供应价格或合理供应价格，参照其他供应点供应价格或合理供应价格（经招标人确认）和自报折扣结算。采购清单由甲方根据实际需求提供。

8、配送价格包含投标人的所有税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。不得以任何理由要求采购人增加其他费用。

（二）费用结算

1、结算公式：

①按年度固定价结算：年度报价（豆制品类、面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类）×实际供货数量×月度考核确定的支付比例。

②按综合折扣结算：结算价格=以上海市发展和改革委员会公布的《上海市主要主副食品品种价格信息表》中的均价为基准价（1个月为周期）×综合折扣×实际供货数量×月度考核确定的支付比例；上海市发展和改革委员会未公布的品种，由中标人提供六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）的最低价并经招标人确认的价格（1个月为周期）×中标综合折扣×实际供货数量×月度考核确定的支付比例。

备注：供应商需对报价依据的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。（★提供承诺函）

2、按月支付，中标人每月10日前提交上一月“核算清单”，经招标人核对无误、审核通过后，根据月度考核确定的支付比例，开具上月服务费用发票，招标人收到发票后并在财务流程完成后支付相应费用。

七、保密条款

中标人在实施食材供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并将配送人员的详细资料报招标人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知招标人并将其个人资料送招标人审批，审批合格者才能更换。

八、服务期限

合同履行期限：一年。若考核不通过或发生投标人损害招标人权益的情况，招标人有权无条件终止合同；或在服务过程中服务质量不能满足招标人要求，招标人有权立即与投标人无条件解除合同。合同执行中遇有执行重大变更、不可抗力及上级主管部门重大政策变化，双方按合同约

定另行协商解决。

九、考核办法

(一) 月度考核

采取月度定级考核，分四级（详见附件3《食堂食材供应商服务质量月度考核表》）：

A级： ≥ 90 分合格，当月食材采购经费全额支付。

B级：89-80分整改，支付费用=当月食材采购经费 $\times$ （考核得分/100）。

C级：79-70分整顿，支付费用=当月食材采购经费 $\times$ （考核得分/100） $\times$ 80%。

D级： ≤ 69 分约谈公司，支付费用=当月食材采购经费 $\times$ （考核得分/100） $\times$ 60%。

(三) 一票否决事项

合同期间发生下列事项的，招标人有权提前终止与中标人的一切合同，招标人并不承担违约责任。同时，由此产生的一切法律后果及所有相关费用由中标人承担。（★提供承诺函，详见附件，格式自拟）

- 1、发生食物中毒。
- 2、发生3人以上群体性事件。
- 3、发生对医院声誉造成严重影响或重大损失的事件。
- 4、月度考核结果3次B级或2次C级或1次D级。
- 5、医院认定的其他不良事件。

十、说明

1、投标人应充分了解本项目需求，提供完整的服务方案，且所提供产品必须通过合法渠道取得的合格产品。

2、投标人应为本项目组配一支有能力的服务团队，拟派项目人员构成满足本项目实施需求，且拟派人员须具有健康证。服务管理人员须具有类似项目的工作、管理经验。

3、本项目总报价（即综合折扣）应当是投标人为提供本项目所要求的全部管理服务所发生的一切成本、税费和利润，包括：人工费、运费、管理费及利润、规费、税金等全部费用。

4、招标人与中标人就项目签订合同后，由于中标人原因导致项目延误或无法按原计划执行的，中标人须承担相应法律责任并赔偿招标人相应的损失。

5、中标人在签订合同时，不得提出附加条件和不合理要求，否则将取消其中标资格。

6、投标人中标后一律不得将服务内容转包或分包，一经发现，招标人有权终止协议，而由此造成的一切经济损失，由中标人负责赔偿。

7、中标人所提供的货物或服务质量标准按照国家标准、行业标准或招标人指定标准确定，上述标准不一致的，以严格或最新的标准为准。没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

8、投标人应根据本项目清单提供产品配置方案、供货服务方案、人员配备、食材来源及生产环境、食材加工、包装、保存等环节的质量保证、内部检测证明材料、冷藏配送证明材料、综合实力等，产品配置方案包括但不限于产品品牌、产品型号规格、采购发票图片等。

附件 1

产品验收标准

(一) 供应产品规格要求

包件	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
营养食堂：蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，牛羊肉类，水产类，豆制品类，面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类	蔬菜类：各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须新鲜采摘供应，外观新鲜，无明显萎蔫、腐烂、发芽等情况。 水果类：应新鲜、无损伤、无病虫害痕迹，色泽自然，形态完整、大小基本统一、不得过熟或欠熟。 鲜禽类：外观整洁，肉质紧实，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高。 猪肉类：外观整洁，肉质紧实，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高，发现质量问题需退货。肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。 牛羊肉类：外观整洁，肉质紧实，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高，发现质量问题需退货。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。 水产类：要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密。 豆制品类：豆制品表面应光滑，无霉变、破损、变形等情况，具有正常的豆香味，无酸败、腐败等异味 面（米）制品：面制品表面应色泽均匀、形态完整，无霉变、破损、粘连、干裂等情况，具有正常的面粉麦香味，无酸败、哈喇味或发酵异常等异味。 干货类：包装完好、标签合规、外观无霉变、气味正常。 饮品类：外观：无杂质、沉淀、分层或异常颜色。 气味：无异味，保持奶制品的自然香气。 口感：无异味，口感正常。 蛋类：新鲜、大小均匀、蛋壳完整无裂纹、污渍或异味。 冻品类：冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。	所有商品必须满足国家和地方相关规定

（二）产品验收标准

营养食堂 蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，牛羊肉类，水产类，豆制品类，面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类

1、蔬菜类配送

蔬菜采购指标如下：

蔬菜的详细验收标准

序号	品名	优质质量形态	劣质质量形态
1	小白菜	梗白色, 较嫩较短, 叶子淡绿色, 整棵菜水份充足, 无根。	有黄叶, 枯萎, 虫蛀洞或小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
2	青菜	梗白色或浅绿色, 较嫩, 叶子深绿色, 整棵菜水份充足, 无根。	有黄叶, 枯萎, 虫蛀洞或小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
3	菜秧	梗较细较嫩, 叶子细长, 淡绿色, 棵小似鸡毛, 水份充足。	有黄叶, 枯萎, 虫蛀洞或小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
4	油菜	梗短粗, 呈淡绿色或白色, 叶子厚肥大, 主茎无花蕾. 水份充足, 无根。	有黄叶, 枯萎, 小虫, 腐烂, 压伤, 散水太多;
5	韭菜	叶较宽, 挺直, 翠绿色, 根部洁白, 软嫩且有韭菜味, 根株均匀, 长 20 厘米以内;	有泥土, 黄叶或叶上有斑, 枯萎, 无尖, 腐烂。
6	韭黄	叶肥挺, 稍弯曲, 色泽淡黄, 香味浓郁, 长 20 厘米以内。	有泥土, 黄叶, 干软, 有断裂, 腐烂。
7	香芹	又旱芹, 叶翠绿, 无主茎分枝少, 根细, 茎挺直, 脆, 芹菜香味, 水份充足, 长约 30 厘米。	有泥土, 黄叶, 烂叶, 干叶、根粗、分枝多、茎老帮、弯曲、空心, 有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。
8	水芹	叶嫩绿或黄绿, 茎、根部呈白色, 茎细软, 中间空、水份充足, 有清香味, 长约 30 厘米。	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
9	西芹	叶茎宽厚, 颜色深绿, 新鲜肥嫩, 爽口无渣。	有黄叶、梗伤, 水秀, 腐烂, 断裂, 枯萎。
10	菠菜	颜色碧绿, 平嫩, 叶子大、挺直, 根桃红, 无主茎且无柄无红色, 棵株适当。	有泥土, 带穗, 抽茎和黄叶, 枯叶, 干尖, 腐烂和虫眼。
11	生菜	颜色鲜艳, 淡绿, 叶子水份充足, 脆嫩薄、可竖起, 棵株挺直。	叶子发黄, 有褐色边或褐斑, 干软, 卷曲, 脱叶。

12	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米。	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头。
13	西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水份充足，棵株挺直。	茎粗老，白色支头多，有黄叶、烂叶、杂草，棵株软且大。
14	麦菜	叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。	黄叶、烂叶、有叶斑，有主茎，干软。
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。	黄叶、黄叶边、有虫、干软。
16	苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。	有黄叶，叶背有白点有虫，枯萎有籽，茎粗老。
17	潺菜	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。	有叶斑或叶子过大，枯萎，有杂质，梗粗老。
18	菜芯	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。	有叶斑、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多。
19	芥兰	颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润，	叶枯萎有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。
20	小葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
21	胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
22	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。	有黄叶、干尖、烂梢，有根、泥土。
23	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。	黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
24	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、凹陷，有泥土。

25	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。	腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、压伤划痕。
26	辣椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。
27	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。颜色部分红。
28	蕃茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。	腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或畸形果。
29	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫，包心松，有泥土。
30	苞菜	外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	包心松散有黄叶、虫蛀，萎蔫、雨淋水浸。
31	大葱	葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米。	分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶，有泥土、葱白松空、弯曲。
32	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。
33	蒿笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少。	压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚度、黄叶、毛根、有泥土。
34	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。	颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹。老掐之不断，梗尖干黄。
35	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长。
36	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。	花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发干，压伤、刀伤、主茎长。

37	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。
38	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。	压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水份少，发糠。
39	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。
40	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。
41	毛瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小、形正，有一定硬度。	压伤、烂斑、凹瘪，黄斑，瓜身软，绒毛倒伏。
42	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。
43	蒲瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。	断裂、划伤、软烂、干皱、畸形，颜色发黄。
44	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。	表皮擦伤，干皱、烂斑。
45	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。	表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。
46	新豆	颜色淡绿有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满、有花蒂，有弹性，折之易断。	虫洞、黄斑、烂斑、粗细不均、豆荚松软，有空、折之不断、筋丝较韧。
47	毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。	受潮、虫洞、软烂、颜色发黄发黑，豆粒瘪而小有异味。
48	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。	颜色杂，大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。
49	四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。	有虫洞，斑点水锈腐烂萎蔫，纤维明显，筋丝粗韧，豆荚粗壮，难弯曲。
50	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。	枯萎、颜色黄绿色，筋丝明显，折之不断。

51	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
52	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
53	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。	发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。
54	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
55	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多发软。
56	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大，有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
57	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	发芽、散瓣、烂瓣，瘪瓣、虫孔，须根。
58	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。	表皮争缩，刀伤、开裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠、泥土多。
59	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。	糠心、开裂、刀伤、泥土多，局部腐烂。
60	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。
61	芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面军中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。	刀伤、根须、疤痕、泥土多、个体过小，水份蒸发、肉硬但不脆。
62	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。	有外伤、断裂、有褐色斑，干萎颜色发黄。
63	茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。	茎肉颜色青绿、有斑、较细且空、有刀伤或虫洞。

64	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。	冰冻、霉烂、风干、刀伤，壳皮卷曲，离肉、有黑斑，根大、肉老。
65	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。	断裂、黑斑、风干、刀伤，壳皮卷曲，壳肉有空隙，笋根变黑、肉变色。
66	茨菇	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净、肉乳白细腻。	刀伤、虫洞、裂开、腐烂、冰冻、个小、多泥、顶端尖芽萎蔫。
67	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。	腐烂、破损、潮湿、粘手，菌身不完整，颜色暗淡，发黑，味淡或异味。
68	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。	发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开，盖柄脱离，颜色发黄有黄斑。
69	草菇	顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中。	潮湿、粘手、水浸、菌盖边缘欲裂或腰凹陷。
70	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。	腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落，柄粗长，颜色发黄。

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

2、水果类配送

水果采购指标如下：

瓜果的详细验收标准

序号	品名	优质质量形态	劣质质量形态
1	仁果类水果（苹果、梨、山楂、木瓜等）	表面应光滑、色泽均匀，无病斑、虫蛀、腐烂、机械损伤等，果肉饱满，质地坚实，成熟度适中。	外观有病虫害迹象，机械损伤严重，色泽异常，果肉干瘪或腐烂，质地软化或变差，成熟度不足或过度。
2	浆果类水果（葡萄、草莓、猕猴桃等）	表面应光滑、色泽均匀，无病斑、虫蛀、腐烂、机械损伤等，果肉饱满，质地坚实，成熟度适中。	外观有病虫害迹象，机械损伤严重，色泽异常，果肉干瘪或腐烂，质地软化或变差，成熟度不足或过度。
3	柑橘类水果（柑橘、柚子、柠檬等）	表面应光滑、色泽均匀，无病斑、虫蛀、腐烂、机械损伤等，果肉饱满，质地坚实，成熟度适中。	外观有病虫害迹象，机械损伤严重，色泽异常，果肉干瘪或腐烂，质地软化或变差，成熟度不足或过度。
4	瓜果类水果（西瓜、哈密瓜、香瓜等）	表面应光滑、色泽均匀，无病斑、虫蛀、腐烂、机械损伤等，果肉饱满，质地坚实，成熟度适中。	外观有病虫害迹象，机械损伤严重，色泽异常，果肉干瘪或腐烂，质地软化或变差，成熟度不足或过度。

5	热带及亚热带果类（香蕉、菠萝、龙眼等）	表面应光滑、色泽均匀，无病斑、虫蛀、腐烂、机械损伤等，果肉饱满，质地坚实，成熟度适中。	外观有病虫害迹象，机械损伤严重，色泽异常，果肉干瘪或腐烂，质地软化或变差，成熟度不足或过度。
---	---------------------	---	--

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

3、鲜禽类配送

禽类采购检测指标如下：

品名	质量标准
鸡	应为健康、无病状，体态丰满，肉质紧实，外观整洁，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高。
鸭	应为健康、无病状，体态丰满，肉质紧实，外观整洁，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高。
鹅	应为健康、无病状，体态丰满，肉质紧实，外观整洁，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高。
鸽子	应为健康、无病状，体态丰满，肉质紧实，外观整洁，色泽鲜艳，无异味，新鲜度高。

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

4、猪肉类配送

配送单位所采购食品来源应主要以全国各地名优企业为主，并应对供应商进行严格考察。

畜类采购检测指标如下：

品名	质量标准
边猪及其散肉	鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血、无注水，无寄生虫。
上肉	瘦肉较多，带有肥肉或瘦肉。
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层。
瘦肉	基本为瘦肉，无肥肉，肌腱少。
猪扒	圆而长的通脊肉，全部是瘦肉，肉质细嫩、紧密。
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实、完整，不得剔除，骨肉不分离。
龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。
汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉。
猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑，肉质有弹性。
猪肝	肝叶完整、暗红，质地柔软、湿润、有光泽，边缘薄。
猪心	心冠脂肪洁白，组织结实有弹性，用手可挤出鲜红的血液和血凝块。
猪肺	内呈红色，有光泽。

猪腰	表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。
猪大肠	呈浅黄，无黑斑，柔软，表面光滑湿润，无异物，极小味道。
猪肚	呈浅白，色泽光润，不带肥油，内部干净，无异物，极小味道。
鲜牛肉	肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

采购的肉类检查合格后，直接装入冷藏车，利用冷库车的挂钩悬挂，不接触车壁，调节好温度，然后直接配送至招标人指定地点。

5、牛羊肉类配送

牛骨	剔除了牛肉的腿骨，色泽肉红，不带皮，不带油。
羊腿	圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，肌肉，带皮，代羊蹄。
羊排	干净、完整、无毛、无黑斑、表皮光滑，肉质有弹性。无骚味
牛肝	肝叶完整、暗红，质地柔软、湿润、有光泽，边缘薄。
牛心	心冠脂肪洁白，组织结实有弹性，用手可挤出鲜红的血液和血凝块。
牛百叶	内呈白色，有光泽。无异味
羊肚	表面有一层光亮的薄膜，呈浅黑褐色，柔软有光泽、有弹性。

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

6、水产类配送

1.	草鱼（净重）
2.	对虾
3.	鲈鱼（净重）
4.	带鱼（净重）
5.	小黄鱼（净重）
6.	鳝丝

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

7、豆制品配送

类别	品种	项目			
		色泽	气味	形态	质地
大豆制品	盒装内酯嫩豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性较好，刀切后不坍、不裂	细腻、嫩滑、无涩味
	盒装内酯老豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性好，刀切后不坍、不裂	滑爽不粗，无涩味

	石膏嫩豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，无石膏脚
	石膏老豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，较密实，无石膏脚
	豆腐干（香干）	淡黄色或黄色	有豆香	块形整齐，厚薄均匀	密实，有韧性
	五香豆腐干	褐色、有光泽	五香味	块形整齐，厚薄均匀	有韧性
	油豆腐	金黄色或黄色	有油香和豆香	方形，三角形或长条形	皮薄软糯，内呈蜂窝状，不实心
	素鸡	乳白色或淡米色	稍带碱味	圆柱形	无裂缝，不烂心
	薄百叶	淡黄色	有豆香	方形薄张，无白边、白头、花洞，厚薄均匀	有韧性，稍有拉力
	厚百叶	乳白色	有豆香	方形、厚薄均匀，完整不破碎	稍有韧性
	豆腐衣	金黄色	有油香	薄膜状	稍有韧性
	豆浆	乳黄色，乳白略带黄色	无酸味	豆香浓郁	口感爽滑

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

8、面（米）制品配送

类别	品种	项目			
		色泽	气味	形态	质地
面（米）制品	栗子面筋	灰白色	有麦香，无酸味	栗子状	有韧性
	素肠	灰白色	有麦香，无酸味	猪肠状，不包头	有韧性
	烤夫	米黄色	有麦香，无酸味	蜂窝状	松软，僵底高度≤5mm
	油面筋	金黄色	有油香，无异味	呈球状	内呈丝网状

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

下单后，配送单位采购人员要立即联系生产商，通知他们准备新鲜食材生产加工豆制品，采购员开冷库车前往生产豆制品加工厂，待产品完成检测合格后，用保鲜盒分类分别包装，然后装入冷藏车，即日送往指定地点，减少路途中的时间，保障豆制品的新鲜。

10、干货类配送

产品应在干燥、通风的环境中储存，避免阳光直射。采用专用车辆运输，确保产品在运输过程中品质不受影响。

相关品种：

序号	名称
1.	鱼干、虾干等
2.	干香菇、干木耳等
3.	海带结
4.	吐司面包
5.	无蔗糖营养麦片

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

10、蛋类配送

配送单位应定期采购鸡蛋进行存储，以备招标人所需。

1) 采购回来的鸡蛋入库前，对仓库进行消毒，保证仓库的干净、卫生。

采购蛋类指标如下：

2) 鲜蛋类供货标准：

序号	项目	标准描述
1	蛋壳状况	蛋壳干净、无破损、无斑点
2	蛋重	符合规定标准，大小均匀
3	蛋黄	居中，色泽鲜艳，无异味
4	蛋白	清晰透明，无杂质
5	胚胎发育	无胚胎发育现象
6	来源	清晰，具有合法的检验检疫报告
7	包装	符合卫生标准，标识清晰
8	贮存条件	适宜，确保蛋品新鲜度

配送单位运输车保持清洁干燥。在运输过程中应尽量做到缩短运输时间，减少中转。根据不同的距离和交通状况选用不同的运输工具，做到快、稳、轻。“快”就是尽可能减少运输中的时间；“稳”就是减少震动，选择平稳的交通工具；“轻”就是装卸时要轻拿轻放。

3) 相关品种：

序号	名称
1.	鸡蛋
2.	咸蛋
3.	皮蛋

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

11、饮品类配送

1.	牛奶
2.	可乐
3.	酸奶
4.	苏打水

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

12、冻品类配送

1.	鸭边腿
2.	肥牛卷
3.	巴沙鱼柳
4.	短猪爪
5.	免浆黑鱼片
6.	纯干青虾仁
7.	刀切馒头
8.	酒酿小圆子

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

附件 2

2026 年食堂食材采购清单

序号	包件		表	预算金额（万元）
1	营养食堂	蔬菜类	表 2.1	900
		水果类	表 2.2	
		鲜禽类	表 2.3	
		猪肉类	表 2.4	
		牛羊肉类	表 2.5	
		水产类	表 2.6	
		豆制品类	表 2.7	
		面（米）制品类	表 2.8	
		干货类	表 2.9	
		蛋类	表 2.10	
		饮品类	表 2.11	
		冻品类	表 2.12	

采购清单

表 2.1

蔬菜类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	青菜	GB/T29373 农产品追溯要求按照相应生产技术标准生产，符合国家通用卫生标准并经有关部门认定的无公害蔬菜，提供相关检验检测报告。分类标准如下： 根茎类：个体均匀完整、无缺口损伤；不发芽、变色；不黑心、糠心；无腐烂、病虫害和农药残留。 叶菜类：叶体完	斤	42000
2	杭白菜		斤	37000
3	净大白菜		斤	30000
4	生菜		斤	23000
5	冬瓜		斤	22000
6	鸡毛菜		斤	20000
7	大白菜		斤	19000
8	西红柿		斤	17000
9	黄瓜		斤	17000
10	净卷心菜		斤	17000
11	油麦菜		斤	16000
12	花菜		斤	16000
13	白萝卜		斤	16000
14	豇豆		斤	15000
15	胡萝卜		斤	15000
16	去皮莴笋		斤	14000
17	杏鲍菇		斤	14000

18	黄豆芽	整、新鲜有光泽；质地脆嫩、无花斑叶、枯黄叶；无腐烂、病虫害和农药残留。材料利用率不低于 96%（考虑到叶菜类不易保存，供货商需确保黄叶、根茎等含量低于 4%）。 瓜果类：个体均匀完整、成熟度高；表皮新鲜有光泽、无裂口损伤、无严重硬伤（运输途中摔伤或压伤）；无腐烂、病虫害和农药残留。 菇菌类：外形饱满无缺损、质地肥厚有光泽；干鲜适度；无腐烂、杂味。 以上是货物的最低质量标准要求，投标报价时必须满足以上要求，同时货物的生产加工、经营贮藏、包装运输等各环节技术标准应当符合国家现行标准（强制性）及各项规范要求；国家没有相应标准、规范的，可使用行业标准、规范。 供货时提供农药残留检测报告和质量检测报告。	斤	14000
19	菠菜		斤	13000
20	卷心菜		斤	11000
21	西葫芦		斤	9600
22	茄子		斤	9000
23	山药		斤	7500
24	去皮土豆		斤	7200
25	西芹		斤	7000
26	丝瓜		斤	6200
27	西兰花		斤	6200
28	洋葱		斤	6000
29	青圆椒		斤	4700
30	去根香菇		斤	4500
31	布茄		斤	3500
32	小娃娃菜		斤	3000
33	金针菇		斤	2800
34	南瓜		斤	2700
35	蘑菇		斤	2600
36	净牛心菜		斤	4400
37	茼蒿菜		斤	1700
38	老南瓜		斤	1400
39	京葱		斤	1000
40	红薯		斤	900
41	莲藕中段		斤	700
42	广东菜心		斤	700
43	香葱		斤	600
44	小白菜		斤	500
45	苦瓜		斤	500
46	韭菜		斤	500
47	毛豆米		斤	400
48	茭白肉		斤	400
49	去皮生姜		斤	400
50	蒜肉		斤	400
51	平菇		斤	300
52	去根芦笋		斤	200
53	红彩椒		斤	200
54	绿豆芽		斤	200
55	甜豆		斤	200
56	茶树菇（鲜）		斤	110
57	黄彩椒		斤	100
58	青蒜叶		斤	100
59	刀豆		斤	100

60	白灵菇		斤	100
61	杭椒		斤	60
62	香芹		斤	50
63	秋葵		斤	40
64	香菜		斤	40
65	韭黄		斤	30
66	青米苋		斤	20
67	空心菜		斤	20
68	水果百合		斤	15
69	去皮马蹄		斤	10
70	芥菜		斤	10
71	毛芋艿		斤	10
72	紫薯		斤	10
73	蒜苔		斤	10
74	白果		斤	10

表 2.2

水果类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	红富士苹果	水果类供货时： 提供农药残留检 测报告、 质量检测报告	斤	4000
2	库尔勒香梨		斤	2600
3	圣女果		斤	1700
4	香蕉		斤	600

表 2.3

鲜禽类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	乌骨鸡	鲜禽类国家执行标准 GB2707、GB18394、 GB31650 动物检疫合 格证明、 质量检测报告	斤	2000
2	老鸡		斤	1600
3	鸭血（360g/盒）		盒	1300
4	现杀鸽子（7-8 两/只）		只	1100
5	老鸭		斤	700
6	现杀三黄鸡		斤	200
7	鹅肝		斤	30

表 2.4

猪肉类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	精肉片	国家执行标准 GB/T 9959.2\ GB/T 9959.1\ GB2707\ GB18394\ GB31650\ 符合国家鲜（冻）畜肉卫生标准， 提供《动物产品检疫合格证明》、 《肉品品质检验合格证明》及生猪	斤	15000
2	精肉糜		斤	12000
3	小排		斤	8700
4	精肉丝		斤	8500
5	精肉丁		斤	7300
6	精肉丁（块）		斤	4600

7	中方五花肉	屠宰企业资质证明。 每次送货时保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，肉身盖有卫生检疫章，出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。供货时提供：动物检疫合格证明，肉品品质合格证明，非洲猪瘟检测报告	斤	4200
8	夹心肉糜		斤	3600
9	碎排（加工）		斤	2100
10	精肉块		斤	1600
11	前猪爪		斤	1600
12	猪肝（去筋）		斤	800

表 2.5

牛羊肉类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	热气牛腩	国家执行标准 GB/T 17238/ GB/T 17239\ GB 2707\ GB 18394\ GB 31650 符合国家鲜（冻）畜肉卫生标准，提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证明》、《“瘦肉精”等违禁物质检测合格证明》、《运载工具消毒证明》及牛羊定点屠宰企业资质证明。 每次送货时保证供应为屠宰厂当日屠宰的牛（羊）肉，胴体（或外包装）盖有法定检验检疫讫印章，出具加盖动物卫生监督机构检疫专用章的动物检疫证明。供货时随车提供：动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、牛羊疫病（如布鲁氏菌病、口蹄疫等）检测合格报告	斤	6500
2	牛肉片		斤	2800
3	牛肉丝		斤	2800
4	牛腱		斤	1100
5	羊肉加工		斤	200
6	牛蝎子		斤	100
7	牛腿肉		斤	100
8	精选羊肉（加工）		斤	100
9	牛霖		斤	20
10	毛肚		斤	10
11	牛百叶		斤	10

表 2.6

水产类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	对虾	30-40 个/斤*正负 2 头	斤	10000
2	带鱼（净重）	去头去尾去内脏	斤	6000
3	小黄鱼（净重）	5 斤/箱	斤	4000
4	白果鱼（净重）	100g/条	斤	3300
5	冻冰龙利鱼	5 斤/包*4 包/箱 4-5 片/包 出成率 80%	包	2800
6	河虾仁	60 粒左右/盒*500 克/盒	盒	2200
7	白鲳鱼（净重）	2 两/条	斤	1200
8	黑鱼（净重）	去头去尾去肚肠	斤	1000
9	鲈鱼（净重）		斤	1000
10	米鱼（净重）	2-3 两/条	斤	800

11	鳊丝		斤	600
12	鲫鱼（净重）	0.4 斤以上/条	斤	400
13	银鳕鱼中段（净）		斤	300
14	牛蛙（净重）	3 个左右/斤	斤	150
15	鱿鱼圈（冻品）	10 斤/箱	斤	100
16	蛤蜊肉（净）		斤	100
17	鱿鱼须	16 斤/箱	斤	100
18	速冻银鱼	250g/包（出成率≥70%）	包	100
19	银鱼		斤	80
20	南美冷冻白虾	毛重 4 斤/盒（净重 2.8 斤/盒）	盒	80
21	河虾	260 个左右/斤*正负 30 头	斤	70
22	三文鱼中段	去皮去骨	斤	60
23	白米虾		斤	50
24	蟹粉	350g/盒	盒	20
25	八爪鱼		斤	10
26	鱿鱼（净）		斤	10

表 2.7

豆制品类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	豆浆	250ml/包	包	50000
2	盒豆腐	400g/盒	盒	8000
3	素鸡（大）	7 两/个	个	6000
4	香干	\	斤	5700
5	厚百叶（切丝）	\	斤	2500
6	中百叶	\	斤	2000
7	素鸡片	油炸好的 9-10 个/斤	斤	1000
8	豆腐衣	70g/包	包	900
9	五香干	7-8 块/斤	斤	800
10	薄百叶	45-50g/张	张	600
11	板豆腐	20 斤/板	板	600
12	素肠	\	斤	500
13	豆腐	90g/袋	袋	420
14	马桥干	4 个左右/斤	斤	400
15	豆奶	560g/包*18 包/箱 17 小包/包	箱	300
16	粉皮	\	斤	250
17	油三角	10 个左右/斤	斤	200
18	油丁（小）	100 个左右/斤	斤	200
19	家常豆腐（油片）	\	斤	110
20	老豆腐	15 斤/筐	斤	104
21	百叶结	35-40 个/斤	斤	100

22	干丝	\	斤	90
23	纯豆浆粉	525g/包（21 小包）	包	70
24	油面筋	80g/包（14 只左右）	包	25
25	白干(大)	\	斤	12
26	豆腐衣	85 克/包	包	10
27	油豆腐（小）	220 个-250 个/kg	斤	10

表 2.8

面（米）制品类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	手撕馒头（原味）	320g/包(4 个/包)	包	800
2	魔芋面	220g/包	包	520
3	豆沙包（小包）	320g/包(4 个/包)	包	200
4	现蒸葱油花卷	600g/包(8 只/包)	包	70
5	桶装方便面	112.5g/桶	桶	15
6	大馄饨皮	1kg/份	斤	10

表 2.9

干货类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	杂粮吐司	270g/包（6 片装）	包	4000
2	无糖藕粉	35g*320 包/箱	包	900
3	无糖南瓜粉	30g*280 包/箱	包	800
4	无蔗糖营养麦片	560g/包*12 包/箱	箱	200
5	黑麦片	525g/包*18 包/箱	箱	30

表 2.10

蛋类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	草鸡蛋	42 斤/箱	箱	1700
2	皮蛋	29 斤/箱	个	500
3	咸鸭蛋（熟）	200 个/箱	个	240

表 2.11

饮品类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	纯牛奶	200ml/盒*24 盒/箱	箱	4800
2	酸奶	100ml/杯*8 杯/板*12 板/箱	箱	250

表 2.12

冻品类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	鲷鱼片	4.5 两/包	包	14000
2	鸡胸肉	20 斤/箱*55-60 片/箱	斤	13000
3	手枪鸡腿（切）	18.5 斤/箱 30 个左右/箱	斤	12000
4	鸭腿（加工）	\	斤	9000
5	去皮鸭胸（切）	20 斤/箱*出成率 90%	斤	7010
6	冻琵琶腿	20 斤/箱 130-150g/个*68 个左右/箱	斤	7000
7	鸡腿（加工）	20 斤/箱 150g 以上/个*60 个左右/箱	斤	4000
8	鸡中翅（大）	2 斤/包*10 包/箱 40-50g/个 200 个左右/箱	包	2000
9	黄金蛋饺	10 个/小包*6 小包/包*900 克/包*10 包/箱	小包	1800
10	杂菜	2 斤/包*10 包/箱	包	1600
11	小酥肉	2 斤/包*10 包/20 斤/件	包	1400
12	芋艿(冻)	1kg/包	包	1100
13	蚕豆米	2 斤/包*10 包/箱	包	1000
14	猪肉白菜水饺	2.5kg/包*4/箱 110-120 个/包	箱	800
15	免浆牛柳	1kg/包	包	400
16	冻青豆	2 斤/包*10 包/箱	包	400
17	荠菜猪肉大馄饨	521g/包（18 只）	包	400
18	速冻青菜馅	15kg/箱（6 包*5 斤/包）	箱	400
19	包心鱼丸	5 斤/包*4 包/箱 100 个左右/包	包	300
20	小肉丸	5 斤/包*4 包/箱 180 个/包	包	300
21	盐酥鸡	5 斤/包*4 包/箱	包	300
22	油炸大排	30 片/包*2 包/箱*12 斤/箱	包	280
23	手枪鸭腿	20 斤/箱 35 个左右/箱*正负 2 个/箱	斤	200
24	虾仁	5 斤/包*4 包/箱	包	200
25	玉米粒	1kg/包*10 包/箱	包	180
26	梅菜扣肉馅料	1kg/包*10 包/箱	斤	160
27	板栗仁	5 斤/包*4 包/箱	包	150
28	肉丸	5 斤/包*4 包/箱 50 克/只 50 只/包	包	130
29	毛豆仁	2 斤/包*10 包/箱	包	100
30	速冻老坛酸菜馅	2.5kg/包*10 包/箱	包	100
31	包心贡丸	2.5kg/包*4 包/箱	包	70
32	狮子头	50g/只*50 只/包*4 包/箱	包	60
33	火腿	5 两/包	包	50
34	叉烧馅	1kg/包*10 包/箱	箱	40
35	上校鸡块	2 斤/包*12 包/箱 45-48 只/包	包	35
36	迷你燕饺	2.5kg/包	包	32
37	黑芝麻汤圆	1kg/包	包	30
38	牛仔粒	300g/包	包	30
39	黄金蝴蝶虾	58-62 枚/盒*1kg/盒*9 盒/箱	盒	30
40	肥牛卷（现切）	200g/盒	盒	20
41	牛肉粒	2.5kg/包	包	20
42	肥羊卷	150g/盒	盒	15

43	奶黄馅	5kg/包*2 包/箱 20 斤/箱	箱	12
44	免浆黑鱼片	250 克/盒	盒	10
45	掌中宝	4 斤/包*6 包/箱	斤	10
46	盐水方腿	2kg/块	块	10
47	培根	10 包/箱	包	10

附件 3

食堂食材供应商服务质量月度考核表

类别	项目	考核标准	扣分办法	分值
一、 食品安全 质量 (35 分)	商品 安全	供应商提供的产品必须是经质量监督管理部门检验合格的产品，不得提供伪劣、假冒、过期、变质或替代产品。	发现一例不合格扣 2 分，最多扣 10 分	10
	商品 品质	供应商提供的产品须经过医院验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，产品外观、包装、形式需符合要求。	发现一例不合格扣 2 分，最多扣 10 分	10
	合格 证明	每批次产品供货时须提供货物质量合格证明、质量检测合格报告或检疫报告复印件。	发现一例不合格扣 1 分，最多扣 5 分	5
	商品 数量	供应商须保证配送品种数量的准确性，并以三方（供应商、院方管理人员、食堂厨师长）的验货数量为准。供应商每次随供货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方签字确认后，作为送、收货的凭证。包装袋内物品重量应符合投标规格中规定重量。	发现一例不合格扣 1 分，最多扣 5 分	5
	商品 包装	商品的包装须符合国家和行业的有关规定，对原材料产地、品种、使用方法、规格、质量、保质期或生产日期等与商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标识。农产品需按照《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。	发现一例不合格扣 1 分，最多扣 5 分	5
二、 卫生与 操作规 范 (20 分)	运输 方式	须具备完整的“冷链”储存运输能力，配送过程符合温度控制要求，具备完善的配送服务体系。	发现一例不合格扣 1 分，最多扣 5 分	5
	运输 工具 管理	运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必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。运输车厢须使用安装有保鲜柜的冷冻车，车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。	发现一例不合格扣 1 分，最多扣 5 分	5
	食品 堆放	食品堆放科学合理，生熟分开、避免交叉污染；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。	发现一例不合格扣 1 分，最多扣 5 分	5
	卸货 服务	供应商能够按照采购人要求保质保量将成品、半成品类送至指定地点，并提供卸货服务。在卸货过程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。	发现一例不合格扣 1 分，最多扣 5 分	5

三、 服务效率 (15分)	服务 时效	每天按院方的时间要求，早上 5：30 分送到：上海市松江区光星路 2209 号上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）院内指定地点。	发现一例不合格扣 1 分, 最多扣 5 分	5
	执行 力	供应商必须严格按照采购人下达的采购订单组织食品供应，不得随意更改品名、品牌、规格型号、数量等。对采购人临时（或应急）需要采购的食品，供应商必须按要求及时采购并负责送货。	发现一例不合格扣 1 分, 最多扣 5 分	5
	应急 响应	如配送单位提供食品存在不符合招标人的要求时，配送单位在接到招标人通知后 3 小时内保质保量的进行食品调换配送，如遇紧急、特殊情况需额外订购的产品，配送单位应在接到招标人通知后 1 小时内送达招标人指定地点。	发现一例不合格扣 1 分, 最多扣 5 分	5
四、 价格 管理 (20分)	价格 执行	严格执行医院审核确定的价格。	发现一例不合格扣 2 分, 最多扣 20 分	20
五、 服务 质量 (10分)	信息 化系 统操 作	完全落实医院相关的工作要求。	发现一例不合格扣 1 分, 最多扣 5 分	5
	投诉 处理	针对投诉，须立即响应，妥善处理。	发现一例有效投诉扣 1 分, 最多扣 5 分	5
总分				100

包件三 粮油米、干调、水发酱腌类

一、项目基本情况

名称：粮油米、干调、水发酱腌类项目

需求：为上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）提供粮油米、干调、水发酱腌类采购配送服务，提供食材采购、备货、物流配送、开票结算、售后服务等相关服务。产品应符合国家“三包”政策，保证正品，包装完好、渠道正规、品牌与描述一致，所提供的产品应符合国家环保和安全质量等方面的规定。

本次招标选取 1 家单位提供配送服务，根据实际情况选择、确定最终采购量，采购金额按实结算。本项目不接受联合体投标。

该项目为粮油米、干调、水发酱腌类项目；预算 306 万元，最高限价 216 万元。（其中约 90 万元从 832 扶贫平台采购）

二、产品说明

包件名称	产品说明	备注
粮油米面类，干调类，水发酱腌类	大米、面粉、油类、干货、调味品、水发食品、酱腌类	应急品需 1 小时内响应送货到本单位

三、产品验收标准

详见附件 1《产品验收标准》。

四、采购清单

详见附件 2《2026 年食堂食材采购清单》。

五、服务质量要求（★提供承诺函）

（1）质量及品种方面要求

1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品供货时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。

2、供应商应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，供应商承担全部法律责任。

3、供应商提供的产品须经过院内食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求，感官检验不能达到食品卫生要求，可当场拒收；供应商不能满足食品的质、量及退换货服务要求时，院内有权进行处罚或终止合同。

4、供应商必须按照医院食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不得以任何理由推脱，一旦影响到院内食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。

5、新鲜食品，采购单位接收日期距质量保证期应至少 7 天；冷藏、冷冻储存的食品以及调料、饮品及干货类食品，按国家法定质量保证期执行，且采购单位接收日期距货物生产日期的时间不得超过该货物质量保证期的 1/3。

（2）数量及验货方面要求

1、供应商保证配送品种数量的准确性，并以三方（供应商、院方管理人员、食堂厨师长）的验货数量为准。供应商每次随供货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方签

字确认后，作为送、收货的凭证。包装袋内物品重量应符合投标规格中规定重量。

2、其他类产品供货时提供质量检测报告。

(3) 送货地点、时间及配送要求

1、投标方需做好全年（365 天）的食材物资采购配送工作。

2、送货方式：采购人指定工作人员以微信、电话、等形式在每日下午 18 时前向配送单位订购产品。中标人根据招标人的订购通知，次日按时运送物品到指定地点，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为招标人入库验收之凭证。

3、每天按院方的时间要求，早上 5：30 前送到：上海市松江区光星路 2209 号上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）院内指定地点。

4、投标人须具备完整的“冷链”储存运输能力，具备完善的配送服务体系。

5、运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必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。

6、运输车厢要使用安装有保鲜柜的冷冻车，车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。

7、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。

8、供应商能够按照采购人要求保质保量将成品、半成品类送至指定地点，并提供卸货、入库服务，组织货物供应的运输费、搬运费、税费等一切责任及费用由供应商负担。

9、在卸货过程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。

10、供应商必须严格按照采购人下达的采购订单组织食品供应，不得随意更改品名、品牌、规格、型号、数量等。对采购人临时（或应急）需要采购的食品，供应商必须按要求及时采购并负责送货。确因保障需要或市场限制必须做出调整的，双方应及时沟通协调并达成一致的调整意见。

11、如配送单位提供食品质量存在不符合招标人的要求时，配送单位在接到招标人通知后 3 小时内保质保量地进行食品调换配送，如遇紧急、特殊情况需额外订购的产品，配送单位应在接到招标人通知后 1 小时内送达招标人指定地点。

(4) 配送响应时间承诺

为保证采购人能够使用上新鲜的食材，中标人应在配送响应时间上作出如下承诺：

食材种类	下单时间	配送到达时间
粮油米面类，干调类，水发酱腌类	当日下单通知	12 小时内送达

(5) 信息化系统订购配送要求

1、招标人启动院内后勤物资供应链系统后，中标人需积极配合招标人进行线上产品订购、审价、验收、配送、结算等相关工作。

2、中标人需根据招标人的要求，中标人的产品系统与招标人的后勤物资供应链系统对接，相关费用由中标人承担。或由中标人使用招标人的后勤物资供应链系统，安排专人负责维护产品目录，以及与食材配送相关系统维护工作。

(6) 严禁事项

严禁供应商在供货期间将本项目转包或变相转包给他人供货，若发现供应商有分包、转包等违法行为，采购人有权立即终止合同，并有权与第二中标候选人立即签订合同。

(7) 其他要求

- 1、招标人有权对进货渠道，食材供应单位等进行审核。
- 2、非招标人的人为原因而出现的产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。
- 3、中标人须接受招标人不定期抽查、抽检，若不符合要求，由中标人赔偿对招标人所产生的一切损失。
- 4、供应商不能满足供货要求时，应提前 3 个月通知院方，院方同意后方可终止合同。

六、定价及结算

(一) 定价方法

1、粮油米面类、干调类、水发酱腌类为一年一报价。每件商品报价不得高于上海市发展和改革委员会发布的《上海市主要主副食品品种价格信息表》的均价及六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）最低价。一旦中标，合同期内此类商品价格不变。**此报价作为价格分评标依据。**

2、结算以一个月为周期。遵循周期前先根据采购人提供的清单报价、经审核、再下单、周期后复核、再结账基本原则。

每个周期开始之前 3 个工作日（28 日左右平台价格），粮油米面类、干调类、水发酱腌类为一年一报价的食材，中标方提供全部食材种类、品牌、规格、质量、报价等清单，经招标人审核通过后，本周期在此清单范围内按实际需求下单，本周期结束后，招标人复核结算清单，确认无误之后再结算。

每个周期开始之前 3 个工作日（28 日左右平台价格），除一年一报价的食材之外的其他食材，中标方需根据招标人提供的食材清单进行报价并进行折扣。经招标人审核通过后，本周期在此清单范围内按实际需求下单，本周期结束后，招标人复核结算清单，确认无误之后再结算。

3、如投标人提供自营食材，无上述平台参照，参照实体店商品零售价（经招标人确认）和自报折扣结算。

4、上述市场中均没有的产品价格，可由采购人向供应商询价，供应商提供其他供应点供应价格或合理供应价格，参照其他供应点供应价格或合理供应价格（经招标人确认）和自报折扣结算。采购清单由甲方根据实际需求提供。

5、配送价格包含投标人的所有税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。不得以任何理由要求采购人增加其他费用。

(二) 费用结算

1、结算公式：

①按年度固定价结算：年度报价（粮油米面类、干调类、水发酱腌类）×实际供货数量×月度考核确定的支付比例。

2、按月支付，中标人每月 10 日前提提交上一月“核算清单”，经招标人核对无误、审核通过后，根据月度考核确定的支付比例，开具上月服务费用发票，招标人收到发票后并在财务流程完成后支付相应费用。

七、保密条款

中标人在实施食材供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报招标人备案，

货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知招标人并将其个人资料送招标人审批，审批合格者才能更换。

八、服务期限

合同履行期限：一年。若考核不通过或发生投标人损害招标人权益的情况，招标人有权无条件终止合同；或在服务过程中服务质量不能满足招标人要求，招标人有权立即与投标人无条件解除合同。合同执行中遇有执行重大变更、不可抗力及上级主管部门重大政策变化，双方按合同约定另行协商解决。

九、考核办法

（一）月度考核

采取月度定级考核，分四级（详见附件3《食堂食材供应商服务质量月度考核表》）：

A级： ≥ 90 分合格，当月食材采购经费全额支付。

B级：89-80分整改，支付费用=当月食材采购经费 $\times$ （考核得分/100）。

C级：79-70分整顿，支付费用=当月食材采购经费 $\times$ （考核得分/100） $\times$ 80%。

D级： ≤ 69 分约谈公司，支付费用=当月食材采购经费 $\times$ （考核得分/100） $\times$ 60%。

（四）一票否决事项

合同期间发生下列事项的，招标人有权提前终止与中标人的一切合同，招标人并不承担违约责任。同时，由此产生的一切法律后果及所有相关费用由中标人承担。（★提供承诺函，详见附件，格式自拟）

- 1、发生食物中毒。
- 2、发生3人以上群体性事件。
- 3、发生对医院声誉造成严重影响或重大损失的事件。
- 4、月度考核结果3次B级或2次C级或1次D级。
- 5、医院认定的其他不良事件。

十、说明

1、投标人应充分了解本项目需求，提供完整的服务方案，且所提供产品必须通过合法渠道取得的合格产品。

2、投标人应为本项目组配一支有能力的服务团队，拟派项目人员构成满足本项目实施需求，且拟派人员须具有健康证。服务管理人员须具有类似项目的工作、管理经验。

3、本项目总报价（即综合折扣）应当是投标人为提供本项目所要求的全部管理服务所发生的一切成本、税费和利润，包括：人工费、运费、管理费及利润、规费、税金等全部费用。

4、招标人与中标人就项目签订合同后，由于中标人原因导致项目延误或无法按原计划执行的，中标人须承担相应法律责任并赔偿招标人相应的损失。

5、中标人在签订合同时，不得提出附加条件和不合理要求，否则将取消其中标资格。

6、投标人中标后一律不得将服务内容转包或分包，一经发现，招标人有权终止协议，而由此造成的一切经济损失，由中标人负责赔偿。

7、中标人所提供的货物或服务质量标准按照国家标准、行业标准或招标人指定标准确定，上述标准不一致的，以严格或最新的标准为准。没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

8、投标人应根据本项目清单提供产品配置方案、供货服务方案、人员配备、食材来源及生

产环境、食材加工、包装、保存等环节的质量保证、内部检测证明材料、冷藏配送证明材料、综合实力等，产品配置方案包括但不限于产品品牌、产品型号规格、采购发票等。

附件 1

产品验收标准

(一) 供应产品规格要求

包件	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
粮 油 米 面类,干 调类,水 发 酱 腌 类	食用油类: 符合国家食品安全标准, 色泽橙黄或浅橙黄, 透明度好, 无沉淀物, 包装完整, 标识清晰。 粮类: 符合国家食品安全标准, 无污染, 无霉变, 无虫蛀, 色泽、气味正常, 水分含量符合规定, 包装完整, 标识清晰。 调味品类: 符合国家食品安全标准, 包装完好无损, 无破损、变形、污染现象; 产品颜色、形状符合标准要求。气味正常, 无异味、酸败味等不良气味。注明生产日期、保质期、成分等信息。 干货类: 符合国家食品安全标准, 保持干燥、清洁、无霉变、无异味, 包装完好无损。 水发酱腌类: 符合国家食品安全标准, 包装完好无损, 无破损、变形、污染现象; 产品颜色、形状符合标准要求。气味正常, 无异味、酸败味等不良气味。注明生产日期、保质期、成分等信息。	所 有 商 品 必 须 满 足 国 家 和 地 方 相 关 规 定

(五) 产品验收标准

粮油米、干调、水发酱腌类

1、粮油米类配送

序号	名称
1.	五常大米
2.	杂粮米
3.	生粉
4.	糯米
5.	大豆油
6.	花生油
7.	面粉

注: 拟采购品种包括但不限于表格列明的货物, 须按招标人具体要求货物供货。

2、干调配送

产品应在干燥、通风的环境中储存, 避免阳光直射。采用专用车辆运输, 确保产品在运输过程中品质不受影响。

相关品种:

1.	醋
2.	酱油

3.	味精
4.	白砂糖
5.	八角
6.	胡椒粉
7.	干辣椒

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

3、水发酱腌类配送

产品应在干燥、通风的环境中储存，避免阳光直射。采用专用车辆运输，确保产品在运输过程中品质不受影响。

相关品种：

1.	
2.	水发鱿鱼
3.	泡菜
4.	咸菜
5.	红油酸豆角
6.	素食魔芋丝结
7.	榨菜丝

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货。

附件 2

2026 年食堂食材采购清单

序号	包件		表	预算金额（万元）
1	干调 副食品类	粮油米面类	表 3.1	306
		干调类	表 3.2	
		水发酱腌类	表 3.3	

采购清单

表 3.1

粮油米面采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	备注
1	长粒香大米	25kg/包	包	0	832 扶贫
2	大豆油	20L/桶	桶	0	833 扶贫
3	面粉	25kg/包	包	0	834 扶贫
4	长粒香大米	25kg/包	包	4500	
5	大豆油	20L/桶	桶	2000	
6	澄面	454g/包	包	2500	
7	杂粮米	\	斤	2000	
8	生粉	25kg/包	斤	2000	
9	面粉	25kg/包	包	1000	
10	白糯米	\	斤	600	
11	小米	\	斤	400	
12	茉莉香米	5kg/包	包	300	
13	纯香低芥酸菜籽油	5L/桶	桶	100	
14	黑米粉	\	斤	100	
15	紫米	\	斤	90	
16	红糙米	\	斤	90	
17	血糯米	\	斤	90	
18	面包用小麦粉	25kg/包	包	90	
19	面粉	25kg/包	包	60	
20	黑米	\	斤	50	
21	红薯粉	\	斤	50	
22	高粱面粉	\	斤	50	
23	黄豆面粉	\	斤	50	
24	藜麦	\	斤	50	
25	三色米	\	斤	50	
26	薏仁米	\	斤	40	
27	小米面粉	\	斤	40	

28	液态酥油	5L/桶	桶	20	
29	玉米淀粉	\	斤	20	
30	猪油	15kg/桶	桶	20	
31	低筋面粉	25kg/包	包	10	
32	糯米粉	500g/包*20 包/箱	箱	10	
33	小西米	\	斤	10	

表 3.2

干调类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	纯精岩盐（无碘）	400g/包	包	15000
2	味精	1kg/包	包	3800
3	包装紫菜	30g/包	包	1800
4	黄酒	400ml/包	包	1800
5	生抽	1.9L/瓶	瓶	1500
6	白砂糖	1kg/包	包	1200
7	白糖	100 斤/包	斤	1200
8	白醋	500ml/瓶	瓶	1200
9	红豆沙	500g/包	包	1100
10	火锅底料	300g/包	包	1100
11	蒸肉米粉	150 克/包	包	1000
12	黄油	227 克/块	包	900
13	草菇老抽	1.9L/桶	瓶	750
14	带皮花生米	50 斤/包	斤	750
15	香醋	500ml/瓶	瓶	750
16	草莓酱	14g/包	包	700
17	鸡精	1kg/包	包	600
18	干辣椒段	\	斤	600
19	大黄豆	\	斤	550
20	芝麻油	500ml/瓶	瓶	550
21	冰糖	500 克/包	斤	500
22	番茄酱	850g/桶*12 桶/箱	瓶	450
23	去皮花生米	\	斤	400
24	干木耳（小朵）	\	斤	300
25	干酵母	500g/包	包	300
26	红豆	50 斤/包	斤	300
27	全脂奶粉	400g/包	包	300
28	花椒油	400ml/瓶*12 瓶/箱	瓶	300
29	菠萝罐头	900g/瓶*12 瓶/箱	瓶	300
30	白酒（50 度）	475ml/瓶	瓶	300
31	胡椒粉（白）	500 克/包	袋	300
32	淡奶油	1L/盒	盒	250
33	干香菇	\	斤	250
34	沙拉酱	1kg/包*10 包/箱	包	250

35	十三香	45g/盒	盒	250
36	脆椒	308 克/包	包	250
37	风味鸡油辣椒	280g/瓶	瓶	180
38	食用小苏打	250 克/包	包	180
39	香糟卤	640ml/瓶	瓶	180
40	黄豆酱	340g/瓶	瓶	180
41	南乳汁	560g/瓶	瓶	180
42	XO 酱	80g/瓶	瓶	180
43	黄冰糖	80g/瓶*12 瓶/箱	斤	180
44	米醋	245ml/包*60 包/箱	箱	150
45	豆瓣酱	4kg/桶	桶	150
46	花雕酒	600ml/瓶	瓶	150
47	茄汁黄豆罐头	170g/盒	盒	150
48	虾皮	\	斤	150
49	元真糖	125g/包	包	150
50	麻辣鲜	102g/包	包	135
51	剁椒	2. 3kg/桶*6 桶/箱	桶	120
52	开洋（中）	\	斤	120
53	沙拉酱	1kg/包	包	120
54	黄油	227 克/块	块	120
55	黄色面包糠	1kg/包	包	120
56	黄金豆（酥黄豆）	\	斤	120
57	阳江豆豉	70g/盒	盒	120
58	酱香饼酱	130g/包	包	120
59	干黄花菜	\	斤	110
60	去核红枣	\	斤	110
61	白芝麻	\	斤	110
62	孝感米酒	888ml/瓶	瓶	110
63	海鲜酱	7kg/桶	桶	90
64	蚝油	6KG/桶*2 桶/箱	桶	90
65	花生酱	1kg/瓶	瓶	90
66	油醋汁	1. 5L/瓶	瓶	90
67	花生碎	\	斤	90
68	红皮花生	\	斤	90
69	甜面酱	200 克/包	包	90
70	黑巧克力	1kg/包	包	80
71	白巧克力	1kg/包	包	80
72	腰果	\	斤	80
73	银耳	\	斤	80
74	纯芝麻酱	5kg/桶*2 桶/箱	瓶	80
75	带壳花生	\	斤	80
76	地皮菜	50g/包	包	80
77	干荷叶	10g/张	张	80

78	酵母粉	500g/包*20 包/箱	包	60
79	三花淡奶	410g/罐	罐	60
80	香辣酱	205 克/瓶	瓶	60
81	红油香辣牛肉酱	200g/瓶	瓶	60
82	香菇酱	230g/瓶	瓶	60
83	蒸鱼豉油	450ml/瓶	瓶	60
84	芝士碎	450g/包	包	50
85	干花椒	\	斤	50
86	辣椒酱	288 克/瓶	瓶	50
87	沙茶酱	198 克/瓶	瓶	50
88	新奥尔良腌料	1kg/包	包	50
89	二荆条泡椒	2kg/包	包	50
90	芝士粉	85g/瓶*12 瓶/箱	瓶	50
91	重庆小面料	200g/瓶	瓶	50
92	黄灯笼辣椒酱	510g/瓶	瓶	50
93	粗盐（粒）	\	斤	50
94	海苔肉松	2.1kg/包	包	30
95	原味肉松	2.5kg/包	包	30
96	咖喱粉	500g/包	包	30
97	泡打粉	2.7kg/桶	桶	30
98	芝士片	1.04kg/包	包	30
99	松仁	\	斤	30
100	猪骨白汤膏	1kg/桶*12 桶/箱	瓶	30
101	番茄酱	850g/桶*12 桶/箱	桶	30
102	干八角	\	斤	30
103	党参	\	斤	30
104	香脆炸粉	1kg/包	包	30
105	藤椒油	500 克/瓶	瓶	30
106	川湘辣油	450ml*12 瓶/箱	瓶	30
107	五彩面包糠	500g/包	包	30
108	红油辣子	412g/瓶	瓶	30
109	沙爹酱	430g/瓶	瓶	30
110	叉烧酱	240g/瓶*12 瓶/箱	瓶	30
111	辣鲜露	448 克/瓶	瓶	30
112	二锅头	500ml 蓝瓶 56 度	瓶	30
113	黄桃罐头	900g	瓶	30
114	白酒	42 度 500ml/瓶	瓶	30
115	糖粉	\	斤	30
116	钵钵鸡调料包	160g	包	30
117	广东米酒	610ml/瓶*15 瓶/箱	瓶	30
118	豆豉	280g/瓶	瓶	30
119	玉米罐头	400g	瓶	30
120	白砂糖	30kg/包	包	30
121	黄油（无盐）	25kg/箱	箱	20

122	麻辣香锅料	3.6kg/桶	桶	20
123	奶油夹心奶酪味	1kg/包*6包/箱	箱	20
124	天麻	\	斤	20
125	植脂奶油	907g/盒	箱	20
126	黑胡椒碎	453g/瓶	瓶	20
127	麦芽糖	9kg/桶	桶	20
128	乳酪	1kg	盒	20
129	大蒜粉	640g/瓶	瓶	20
130	孜然粉	400g/瓶	瓶	20
131	老坛酸菜酱	4kg/包	包	20
132	五香粉	500g/包	包	20
133	郫县豆瓣酱	3.5kg/桶	桶	20
134	松茸	\	斤	20
135	椒盐粉	700g/瓶*12瓶/箱	瓶	20
136	深黑可可粉	1kg/包	包	20
137	马苏里拉芝士碎	450g/包	包	15
138	秦椒面	\	斤	15
139	勾魂鱼头酱	500g/包	包	15
140	老鸭粉丝（骨）汤膏	1kg/桶	桶	15
141	浓缩鸡汁	1000g/瓶*6瓶/箱	瓶	15
142	浓缩橙汁	2.2kg	瓶	15
143	沙拉汁	1kg/包*10包/箱	瓶	15
144	淮南牛肉汤粉	900g/包	包	15
145	蜂蜜	1kg/瓶	瓶	15
146	宁夏枸杞	250g/桶	桶	15
147	咖喱粉	500g/包*12包/箱	包	15
148	银耳（碎）	\	斤	15
149	高脂椰蓉	2.5kg/包	包	15
150	辣椒酱	1kg/盒	桶	15
151	无铝泡打粉	2斤/包*10包/箱	包	15
152	排骨酱	240g/瓶*12瓶/箱	瓶	15
153	黑巧克力碎	250g/盒	盒	15
154	油膏	590ml/瓶	瓶	15
155	豆豉鲮鱼	227g/瓶	瓶	15
156	孜然粉	400g/瓶	包	15
157	极鲜酱油	1.9L/桶*6桶/箱	瓶	15
158	黄油	227克/块	块	15
159	味极鲜	1.9L/桶*6桶/箱	瓶	15
160	椰果	950g/瓶	瓶	15
161	香辣蘸料	400g/包	包	15
162	辣酱油	500ml/瓶	瓶	15
163	酱油	590ml/瓶	瓶	15
164	金枪鱼罐头	170g/罐*48罐/箱	瓶	15

165	大红浙醋	450ml/瓶	瓶	15
166	洋葱酥		斤	15
167	韭菜花酱	320 克/瓶	瓶	15
168	蓬灰	500g/包	包	15
169	番茄沙司	397g/瓶*24 瓶/箱	包	15
170	甜辣酱	800g/瓶	瓶	15
171	紫苏酱	150g/桶	桶	15
172	玫瑰露酒	480ml/瓶	瓶	15
173	糖桂花	230 克/瓶	瓶	15
174	干黄酱	1kg/包	包	15
175	粽叶	50 张/包	包	15
176	红腰豆	432g/听	听	15
177	芥末	43 克/只	只	15
178	大麦茶	\	斤	15
179	红腰豆	432 克/瓶	瓶	15

表 3.3

水发酱腌类采购清单（拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按招标人具体要求货物供货）

序号	品名	规格标准	单位	预估用量
1	绿豆芽	\	斤	8500
2	青海带丝	\	斤	5000
3	黄豆芽	\	斤	3000
4	小黄豆芽	\	斤	2800
5	精品黄咸菜	\	斤	2000
6	老海带丝	\	斤	1800
7	散装榨菜丝	\	斤	900
8	青海带结	\	斤	800
9	外婆菜	250g*60 包/箱	包	700
10	水发肉皮	\	斤	600
11	美味榨菜（低盐）	25g*200 包/箱	箱	500
12	美味茼蒿（低盐）	25g*200 包/箱	箱	500
13	酸豆角	\	斤	500
14	素食魔芋丝结	150g/包	包	500
15	外婆菜	250g*60 包/箱	包	500
16	鱼酸菜	400g	包	500
17	鱼酸菜（散装）	\	斤	400
18	精品水笋	\	斤	300
19	青咸菜	\	斤	300
20	水发蹄筋	\	斤	300
21	水发海参	\	斤	200
22	清水笋丝 800g	800g*20 包/箱	包	200
23	泡菜	5kg/箱	斤	200

24	碎咸菜（雪菜）	2.5kg/包	包	200
25	清水藕片	2kg/包	包	150
26	咸菜	2kg*6 包/箱	包	150
27	清水笋片	800g	包	150
28	海白菜	4kg/箱	斤	130
29	红油酸豆角	4kg/箱	斤	120
30	水发辽参	100g/个	个	100
31	水发鱿鱼	\	斤	100
32	宝塔菜	1. 5kg/包*8 包*箱	包	100
33	东北酸菜	1kg*10 包/箱	包	100
34	梅干菜	\	斤	100
35	糯米笋	258g*25 包/箱	包	100
36	翡翠笋	500g/包	包	60
37	扁尖	\	斤	60
38	宝塔酱菜	1. 5kg*8 包/箱	包	50
39	榨菜丝	2. 5kg/包	包	50
40	鱼酸菜	400g	包	50
41	外婆菜	10 小包/包*6 包/箱	包	50
42	美味黄瓜（低盐）	25g*200 包/箱	箱	50
43	培根	500g/包	包	50
44	五仁酱丁	4. 5kg/箱	箱	50
45	金玉满堂酱菜	4. 5kg/箱	箱	50
46	烟笋	2. 5kg/包	包	50
47	辣白菜	8 斤/箱	箱	50
48	原味酸笋	2. 5kg/包	包	50
49	酱香小青瓜	1.5kg/包	包	50
50	素食毛肚片	2. 5kg*5 包/箱	包	50
51	橄榄菜	170g/瓶	瓶	50
52	泡椒藕带	400g*20 包/箱	包	50
53	萧山萝卜干	15kg/箱	斤	50
54	魔芋丝结	350g/包	包	50
55	豆腐乳	500g*12 瓶	箱	50
56	红油笋丝	4kg/箱	箱	50
57	五仁酱丁	10 斤/箱	箱	50
58	酸白菜	1kg/箱	箱	50
59	散装糖蒜（白）	4kg/箱	斤	50

附件 3

食堂食材供应商服务质量月度考核表

类别	项目	考核标准	扣分办法	分值
一、食品安全质量(35分)	商品安全	供应商提供的产品必须是经质量监督管理部门检验合格的产品,不得提供伪劣、假冒、过期、变质或替代产品。	发现一例不合格扣 2 分,最多扣 10 分	10
	商品品质	供应商提供的产品须经过医院验收人员的感官检验、外观检验和试用检验,产品外观、包装、形式需符合要求。	发现一例不合格扣 2 分,最多扣 10 分	10
	合格证明	每批次产品供货时须提供货物质量合格证明、质量检测合格报告或检疫报告复印件。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	商品数量	供应商须保证配送品种数量的准确性,并以三方(供应商、院方管理人员、食堂厨师长)的验货数量为准。供应商每次随供货送上一式四份的送货清单,供双方验货后签字确认,双方签字确认后,作为送、收货的凭证。包装袋内物品重量应符合投标规格中规定重量。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	商品包装	商品的包装须符合国家和行业的有关规定,对原材料产地、品种、使用方法、规格、质量、保质期或生产日期等与商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标识。农产品需按照《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
二、卫生与操作规范(20分)	运输方式	须具备完整的“冷链”储存运输能力,配送过程符合温度控制要求,具备完善的配送服务体系。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	运输工具管理	运输工具应清洁卫生无污染,食品运输必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。运输车厢须使用安装有保鲜柜的冷冻车,车厢内无不良气味、异味;运输途中严防日晒、雨淋,注意通风散热。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	食品堆放	食品堆放科学合理,生熟分开、避免交叉污染;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。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	卸货服务	供应商能够按照采购人要求保质保量将成品、半成品类送至指定地点,并提供卸货服务。在卸货过程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。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5

三、服务效率(15分)	服务时效	每天按院方的时间要求，早上 5：30 分送到：上海市松江区光星路 2209 号上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）院内指定地点。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	执行力	供应商必须严格按照采购人下达的采购订单组织食品供应，不得随意更改品名、品牌、规格型号、数量等。对采购人临时（或应急）需要采购的食品，供应商必须按要求及时采购并负责送货。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	应急响应	如配送单位提供食品存在不符合招标人的要求时，配送单位在接到招标人通知后 3 小时内保质保量的进行食品调换配送，如遇紧急、特殊情况需额外订购的产品，配送单位应在接到招标人通知后 1 小时内送达招标人指定地点。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
四、价格管理(20分)	价格执行	严格执行医院审核确定的价格。	发现一例不合格扣 2 分,最多扣 20 分	20
五、服务质量(10分)	信息化系统操作	完全落实医院相关的工作要求。	发现一例不合格扣 1 分,最多扣 5 分	5
	投诉处理	针对投诉，须立即响应，妥善处理。	发现一例有效投诉扣 1 分,最多扣 5 分	5
总分				100

说明：

为保证招标的合法性、公平性，投标人认为上述采购需求指标存在排他性或歧视性的，应及时提出并附相关证据，招标人将及时进行调查或组织论证，如情况属实，招标人将对上述相关技术需求指标做相应修改。

招标人在技术需求中指出的工艺、材料和货物的标准以及参照的技术参数或品牌仅起说明作用，并没有任何限制性，投标人在投标中可以选用其他替代标准、技术参数或品牌，但这些替代要实质上优于或相当于技术规格的要求。

十一、项目服务与管理要求

1、本项目投标人中标后应按照本项目招标需求所要求的服务范围、内容及目标要求提供服务。

2、投标人应具备上海市或有关行业管理部门规定的在上海市场实施本项目服务所需的资质（包括国家和本市各类专业工种持证上岗要求）、资格和一切手续（如有的话），由此引起的所有有关事宜及费用由投标人自行负责。

3、服务管理

（1）在项目服务实施期间，中标人应严格执行国家、地方、行业各项有关本项目业务管理和安全作业的法律、法规和制度，积极主动加强和服务业务及安全等有关的管理工作，并按规定承担相应的费用。中标人因违反规定等原因造成的一切损失和责任由中标人承担。

（2）项目负责人应为中标人在职人员，具有类似本项目的服务管理经验，项目组人员的数量应足够满足本项目服务需要，具有良好的职业道德和严谨的工作作风。

（3）中标人在组织项目服务实施期间，应按采购人实际服务需求落实所对应提供的服务工作，中标人在项目服务实施期间应做好相关管理记录，保证满足采购人服务需求。

（4）经采购人确认的项目负责人和项目组人员及数量，未经采购人书面批准不得随意调换或撤离，若自行更换或撤离，按照合同违约处理。

（5）各投标人在投标文件中要结合本项目的特点和采购人上述的具体要求制定相应的服务管理措施，同时应适当考虑购买自己员工和第三方责任保险，并在报价措施费中列支必须的费用清单。

十二、服务期限要求

本项目应按照《投标邀请》中所要求的期限完成本项目服务的全部内容和工作要求。

十三、服务标准与验收要求

1、投标人提供的服务应符合国家、地方及相关政府管理部门和行业与本项目有关的各项服务标准、规范、规章要求，并满足采购人实际需求，标准、规范等不一致的，以要求高的为准。

2、本项目验收将由采购人组织进行或委托第三方进行。

3、本项目连续 2 次验收未获通过，委托方有权取消合同并按照合同约定的违约条款处理。

十四、报价要求

1、投标人应按照《投标人须知》第 20 条要求进行报价。

十五、投标文件的编制要求

投标人应按照第二章《投标人须知》“三、投标文件”中的相关要求编制投标文件，投标文件的商务响应文件（包括相关证明文件）和技术响应文件应当包括（但不限于）下列内容：

1、商务响应文件由以下部分组成：

- （1）《投标函》
- （2）《开标一览表》
- （3）《投标报价分类明细表》
- （4）《资格条件响应表》
- （5）《实质性要求响应表》；
- （6）《法定代表人授权委托书》（含被授权人身份证复印件）
- （7）《投标人近三年以来类似项目一览表》：

包括类似项目的有效合同复印件等，其中合同复印件应包含合同金额的合同首页和有合同双方盖章的尾页。

（8）投标人基本情况简介

（9）投标人营业执照（或事业单位、社会团体法人证书或自然人的身份证明）、税务登记证（若为多证合一的，仅提供营业执照）。

（10）财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

（11）投标人具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。

（12）没有重大违法记录的声明

投标人应提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明函，截止至开标日成立不足三年的供应商可提供自成立以来无重大违法记录的书面声明。

（13）享受政府采购优惠政策的相关证明材料，包括：中小企业声明函、监狱企业证明文件、残疾人福利性单位声明函等

（14）投标人认为应该提供的其他材料等。

2、技术响应文件由以下部分组成：

(1) 投标人对采购项目总体需求的理解以及投标的服务方案。投标人应详细描述针对本项目的服务方案，至少包含以下内容：食材配置方案、供货服务方案等

(2) 项目管理和专业人员配置

(3) 服务岗位人员设置

(4) 人员来源及人员管理机制

(5) 综合能力（含食材的来源生产环境、食材加工、包装、保存等环节的质量保证、内部检测等）

(6) 冷链配送证明文件

(7) 按照本招标文件要求提供的其他技术性资料以及投标人需要说明的其他事项

以上各类响应文件格式详见招标文件第六章《投标文件有关格式》（格式自拟除外）。

第五章 评标方法与程序

一、 资格审查

招标人将依据法律法规和招标文件的《投标人须知》、《资格条件响应表》，对投标人进行资格审查。确定符合资格的投标人不少于 3 家的，将组织评标委员会进行评标。

二、投标无效情形

1、投标文件不符合《资格条件响应表》以及《实质性要求响应表》所列任何情形之一的，将被认定为无效投标。

2、单位负责人或法定代表人为同一人，或者存在控股、管理关系的不同供应商，参加同一包件或者未划分包件的同一项目投标的，相关投标均无效。

3、除上述以及政府采购法律法规、规章、招标文件所规定的投标无效情形外，投标文件有其他不符合招标文件要求的均作为评标时的考虑因素，而不导致投标无效。

三、评标方法与程序

（一）评标方法

根据《中华人民共和国政府采购法》及政府采购相关规定，结合项目特点，本项目采用“综合评分法”评标，总分为 100 分。

（二）评标委员会

1、本项目具体评标事务由评标委员会负责，评标委员会由 7 人组成。招标人将按照相关规定，从上海市政府采购评审专家库中随机抽取评审专家。

2、评标委员会成员应坚持客观、公正、审慎的原则，依据投标文件对招标文件响应情况、投标文件编制情况等，按照《投标评分细则》逐项进行综合、科学、客观评分。

（三）评标程序

本项目评标工作程序如下：

1、符合性审查。评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

2、澄清有关问题。对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显

文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容，也不得通过澄清而使进行澄清的投标人在评标中更加有利。

3、比较与评分。评标委员会按招标文件规定的《投标评分细则》，对符合性审查合格的投标文件进行评分。

4、推荐中标候选供应商名单。各评委按照评标办法对每个投标人进行独立评分，再计算平均分，评标委员会按照每个投标人最终平均得分的高低依次排名推荐 3 名中标候选人，推荐得分最高者为第一中标候选人，依此类推。如果供应商最终得分相同，则按报价由低到高确定排名顺序，如果报价仍相同，则由评标委员会按照少数服从多数原则投票表决。

5、本项目分为 3 个包件，包件 1：职工食堂食材项目；包件 2：营养食堂食材项目；包件 3：粮油米、干调、水发酱腌类项目。投标人可投一个或多个包件。**本项目多包件兼投不兼中，投标人只能中标一个包件。评标顺序：第一包、第二包、第三包。如果投标人被评为第一包的第一中标候选人，将不参加后续包件评标，以此类推。**

（四）评分细则

（1）价格评分：报价分=价格分值×（评标基准价/评审价）

（2）评标基准价：是经符合性审查合格（技术、商务基本符合要求，无重大缺、漏项）满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价。

（3）评审价：投标报价无缺漏项的，投标报价即评审价；投标报价有缺漏项的，按照其他投标人相同项的最高报价计算其缺漏项价格，经过计算的缺漏项价格不超过其投标报价 10%的，其投标报价也即评审价，缺漏项的费用视为已包括在其投标报价中，经过计算的缺漏项价格超过其投标报价 10%的，其投标无效。

（4）非预留份额专门面向中小企业采购的项目或包件，对小微企业报价给予 10% 的扣除（工程项目为 5%），用扣除后的价格参与评审。非预留份额专门面向中小企业采购且接受联合体投标或者允许分包的项目或包件，对于联合协议或者分包意向协议中约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的投标人，给予其报价 5% 的扣除（工程项目为 2%），用扣除后的价格参与评审。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业，其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内

其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。中小企业投标应提供《中小企业声明函》。

(5) 政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标审查程序：

1) 投标报价低于全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 50%的，即投标报价 $< \text{全部通过符合性审查供应商投标报价平均值} \times 50\%$ ；

2) 投标报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标报价 50%的，即投标报价 $< \text{通过符合性审查的次低报价供应商投标报价} \times 50\%$ ；

3) 投标报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标报价 $< \text{采购项目最高限价} \times 45\%$ ；

4) 评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

采购人可以结合具体项目实际情况，提高上述第 1) 项至第 3) 项中启动异常低价投标审查的数值标准，但是最高不得超过 65%。

相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

投标供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标处理。

2、投标文件其他评分因素及分值设置等详见《投标评分细则》。

投标评分细则（100 分）

项目名称：上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026 年食堂食材采购项目

项目编号：

包件一、包件二评分细则

序号	评分要素	分值	评分标准
1	报价得分	0-20	报价分=报价分 A+报价分 B；
1.1	报价分 A	0-10	报价分 A=价格分值（10 分）×（评标基准价 A/评审价 A） A 代表折扣(以折扣形式报价的食材)：以“上海市发展和改革委员会网站”公示的《上海市主要主副食品品种价格信息表》中的均价为基准。上海市发展和改革委员会未公布的品种，报价时以六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）的最低价为基准。
1.2	报价分 B	0-10	报价分 B=价格分值（10 分）×（评标基准价 B/评审价 B） B 代表按年度固定报价方式的食材。
2	食材配置方案	0-10	根据投标人针对本项目提供的食材配置方案进行评分：1、产品配置规格；2、产品配置方案。
2.1	产品配置规格	0-5	根据投标人提供的产品配置规格完全响应采购需求的得 5 分；部分响应采购需求的得 2 分；提供的规格与采购需求偏差较大或提供的内容不完整的得 0 分。应提供“投标产品规格偏离表”。

2.2	产品配置方案	0-5	根据投标人针对“按年度固定报价方式的食材”(豆制品类、面(米)制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类)提供的产品配置方案综合评审: 评分标准: 产品配置方案内容完整、详实,且能提供与之对应的往期采购发票,可有效证明货源品质优良、渠道稳定正规的,得5分; 产品配置方案内容完整,但无法提供有效证明材料证明货源品质及渠道稳定性的,得3分; 产品配置方案内容存在缺失或不完整的,得1分; 未提供产品配置方案的,不得分。
3	供货服务方案	0-15	根据投标人针对本项目提供的供货服务方案进行评分: 1. 供货服务方案的完整性; 2. 供货服务计划的有效性; 3. 管理制度的合理性; 4. 承诺的应急预案。
3.1	供货服务方案的完整性	0-5	(1) 投标人的方案内容与本项目需求的吻合程度较高,方案具有较好的合理性,并且方案已充分考虑用户的用途和需求,服务水平也符合国家、行业标准的,每项得5分; (2) 投标人的方案内容与本项目需求有一定的吻合度,方案体现出一定的合理性,并且方案显示已考虑到用户的日常用途和需求但存在部分欠缺,服务水平符合国家、行业标准的,每项得3分; (3) 投标人的方案内容与本项目需求吻合度较差,方案未明显体现出合理性,针对用户的日常用途和需求所提合理性建议较少,其服务水平未能完全符合国家、行业标准的,每项得1分。 (4) 投标人未提供服务方案不得分。
3.2	供货服务计划的有效性	0-4	(1) 投标人的计划内容与本项目需求的吻合程度较高,方案具有较好的合理性,并且方案已充分考虑用户的用途和需求,服务水平也符合国家、行业标准的,每项得4分; (2) 投标人的计划内容与本项目需求有一定的吻合度,方案体现出一定的合理性,并且方案显示已考虑到用户的日常用途和需求但存在部分欠缺,服务水平符合国家、行业标准的,每项得3分; (3) 投标人的计划内容与本项目需求吻合度较差,方案未明显体现出合理性,针对用户的日常用途和

			需求所提合理性建议较少，其服务水平未能完全符合国家、行业标准的，每项得 1 分。 (4) 投标人未提供服务方案不得分。
3.3	管理制度的合理性	0-3	(1) 投标人的管理制度内容与本项目需求的吻合程度较高，方案具有较好的合理性，并且方案已充分考虑用户的用途和需求，服务水平也符合国家、行业标准的，每项得 3 分； (2) 投标人的管理制度内容与本项目需求有一定的吻合度，方案体现出一定的合理性，并且方案显示已考虑到用户的日常用途和需求但存在部分欠缺，服务水平符合国家、行业标准的，每项得 2 分； (3) 投标人的管理制度内容与本项目需求吻合度较差，方案未明显体现出合理性，针对用户的日常用途和需求所提合理性建议较少，其服务水平未能完全符合国家、行业标准的，每项得 1 分。 (4) 投标人未提供服务方案不得分。
3.4	承诺的应急预案	0-3	(1) 投标人的应急预案内容与本项目需求的吻合程度较高，方案具有较好的合理性，并且方案已充分考虑用户的用途和需求，服务水平也符合国家、行业标准的，每项得 3 分； (2) 投标人的应急预案内容与本项目需求有一定的吻合度，方案体现出一定的合理性，并且方案显示已考虑到用户的日常用途和需求但存在部分欠缺，服务水平符合国家、行业标准的，每项得 2 分； (3) 投标人的应急预案内容与本项目需求吻合度较差，方案未明显体现出合理性，针对用户的日常用途和需求所提合理性建议较少，其服务水平未能完全符合国家、行业标准的，每项得 1 分。 (4) 投标人未提供服务方案不得分。
4	人员配置	0-15	评审内容： 1. 项目管理和专业人员配置； 2. 服务岗位人员设置； 3. 人员来源及人员管理机制。
4.1	项目管理和专业人员配置	0-5	根据投标人的项目管理和专业人员综合评审：人员配置合理，人员素质、管理和技术能力、经验能有效保证项目实施的，得 5 分；人员配置一般，符合行业规范，人员素质、管理和技术能力、经验有所

			欠缺的，得 3 分；人员配置较差，人员素质、管理和技术能力、经验无法有效保证项目实施的，得 1 分。投标文件无相关描述不得分。
4.2	服务岗位人员设置	0-5	根据投标人的服务岗位人员设置综合评审：人员配置合理，人员素质、管理和技术能力、经验能有效保证项目实施的，得 5 分；人员配置一般，符合行业规范，人员素质、管理和技术能力、经验有所欠缺的，得 3 分；人员配置较差，人员素质、管理和技术能力、经验无法有效保证项目实施的，得 1 分。投标文件无相关描述不得分。
4.3	人员来源及人员管理机制	0-5	根据投标人的人员来源及人员管理机制综合评审：人员来源及人员管理、培训、考核和激励等能有效保证项目实施的，得 5 分；人员素质、管理和技术能力、经验、人员来源及人员管理、培训、考核和激励等有部分欠缺的，得 3 分；人员来源及人员管理机制与采购要求有明显不符合且无法保证项目实施的，得 1 分。投标文件无相关描述不得分。
5	综合能力	0-16	评审内容： 1、食材的来源、生产环境； 2、食材加工、包装、保存等环节的质量保证； 3、内部检测（用于农药残留或瘦肉精等安全检测的）；
5.1	食材的来源、生产环境	0-6	根据投标人食材的来源以及生产环境的描述进行评分，主要考核食材来源稳定且可靠（满分 3 分，最小评分间隔 0.5 分），食材的生长生产环境干净卫生（满分 3 分，最小评分间隔 0.5 分）。投标文件无相关描述不得分。
5.2	食材加工、包装、保存等环节的质量保证	0-6	根据投标人的质量保证措施描述进行评分，主要考核食材加工（满分 2 分，最小评分间隔 0.5 分）、食材包装（满分 2 分，最小评分间隔 0.5 分）、食材保存（满分 2 分，最小评分间隔 0.5 分）。投标文件无相关描述不得分。
5.3	内部检测（用于农药残留或瘦肉精等安全检测的）	0-4	根据投标人提供的内部检测（用于农药残留或瘦肉精等安全检测的）环节相关描述进行评分，主要考核企业设有内部检测环节（满分 2 分，最小评分间隔 0.5 分），提供检测设备设施证明材料（满分 1 分，最小评分间隔 0.5 分），检测人员资格证书（1 分，最小评分间隔 0.5 分）。投标文件无相关描述不得分。
6	销售业绩	0-10	投标人提供近三年以来的类似业绩证明材料（有效

			证明材料以合同签订日期为准，无法判定合同签订日期的不予接受；须提供清晰完整的合同文本，且合同应包含合同主要内容、金额、签订时间、双方盖章等），每提供 1 份有效业绩得 1 分，满分 10 分。类似范围应包括食堂食材采购配送服务。
7	冷藏配送	0-10	（1）投标人拥有自有或租赁食品冷藏库（需提供冷藏库产权证明或租赁合同）得 5 分，不符合要求不得分。（2）投标人拥有自有或租赁冷链物流车 3 辆及以上的（需提供车辆行驶证或车辆租赁合同）得 3 分，不符合要求不得分。（3）投标人拥有自有或租赁配送场所（需提供产权证明或租赁合同及面积证明）得 2 分，不符合要求不得分。
8	企业综合实力	0-4	投标人提供本身有效期内 ISO45001 体系认证、ISO14001 体系认证、ISO9001 体系认证、ISO22000 体系认证(证书复印件加盖企业公章),每提供 1 份得 1 分，未提供不得分

包件三：粮油米、干调、水发酱腌类项目

序号	评分要素	分值	评分标准
1	报价得分	0-20	报价分=价格分值（20 分）×（评标基准价/评审价）
2	食材配置方案	0-10	
2.1	产品配置规格	0-5	根据投标人提供的产品配置规格完全响应采购需求的得 5 分；部分响应采购需求的得 2 分；提供的规格与采购需求偏差较大或提供的内容不完整的得 0 分。应提供“投标产品规格偏离表”。
2.2	产品配置方案	0-5	根据投标人针对“按年度固定报价方式的食材”（粮油米面类、干调类、水发酱腌类）提供的产品配置方案综合评审： 评分标准： 产品配置方案内容完整、详实，且能提供与之对应的往期采购发票，可有效证明货源品质优良、渠道稳定正规的，得 5 分； 产品配置方案内容完整，但无法提供有效证明材料证明货源品质及渠道稳定性的，得 3 分； 产品配置方案内容存在缺失或不完整的，得 1 分； 未提供产品配置方案的，不得分。
3	供货服务方案	0-15	根据投标人针对本项目提供的供货服务方案进行评分： 1. 供货服务方案的完整性； 2. 供货服务计划的有效性； 3. 管理制度的合理性； 4. 承诺的应急预案。
3.1	供货服务方案的完整性	0-5	（1）投标人的方案内容与本项目需求的吻合程度较高，方案具有较好的合理性，并且方案已充分考虑用户的用途和需求，服务水平也符合国家、行业标准的，每项得 5 分； （2）投标人的方案内容与本项目需求有一定的吻合度，方案体现出一定的合理性，并且方案显示已考虑到用户的日常用途和需求但存在部分欠缺，服务水平符合国家、行业标准的，每项得 3 分； （3）投标人的方案内容与本项目需求吻合度较差，方案未明显体现出合理性，针对用户的日常用途和需求所提合理性建议较少，其服务水平未能完全符

			合国家、行业标准的，每项得 1 分。 (4) 投标人未提供服务方案不得分。
3.2	供货服务计划的有效性	0-4	(1) 投标人的计划内容与本项目需求的吻合程度较高，方案具有较好的合理性，并且方案已充分考虑用户的用途和需求，服务水平也符合国家、行业标准的，每项得 4 分； (2) 投标人的计划内容与本项目需求有一定的吻合度，方案体现出一定的合理性，并且方案显示已考虑到用户的日常用途和需求但存在部分欠缺，服务水平符合国家、行业标准的，每项得 3 分； (3) 投标人的计划内容与本项目需求吻合度较差，方案未明显体现出合理性，针对用户的日常用途和需求所提合理性建议较少，其服务水平未能完全符合国家、行业标准的，每项得 1 分。 (4) 投标人未提供服务方案不得分。
3.3	管理制度的合理性	0-3	(1) 投标人的管理制度内容与本项目需求的吻合程度较高，方案具有较好的合理性，并且方案已充分考虑用户的用途和需求，服务水平也符合国家、行业标准的，每项得 3 分； (2) 投标人的管理制度内容与本项目需求有一定的吻合度，方案体现出一定的合理性，并且方案显示已考虑到用户的日常用途和需求但存在部分欠缺，服务水平符合国家、行业标准的，每项得 2 分； (3) 投标人的管理制度内容与本项目需求吻合度较差，方案未明显体现出合理性，针对用户的日常用途和需求所提合理性建议较少，其服务水平未能完全符合国家、行业标准的，每项得 1 分。 (4) 投标人未提供服务方案不得分。
3.4	承诺的应急预案	0-3	(1) 投标人的应急预案内容与本项目需求的吻合程度较高，方案具有较好的合理性，并且方案已充分考虑用户的用途和需求，服务水平也符合国家、行业标准的，每项得 3 分； (2) 投标人的应急预案内容与本项目需求有一定的吻合度，方案体现出一定的合理性，并且方案显示已考虑到用户的日常用途和需求但存在部分欠缺，服务水平符合国家、行业标准的，每项得 2 分； (3) 投标人的应急预案内容与本项目需求吻合度

			较差，方案未明显体现出合理性，针对用户的日常用途和需求所提合理性建议较少，其服务水平未能完全符合国家、行业标准的，每项得 1 分。 (4) 投标人未提供服务方案不得分。
4	人员配置	0-15	评审内容： 1. 项目管理和专业人员配置； 2. 服务岗位人员设置； 3. 人员来源及人员管理机制。
4.1	项目管理和专业人员配置	0-5	根据投标人的项目管理和专业人员综合评审：人员配置合理，人员素质、管理和技术能力、经验能有效保证项目实施的，得 5 分；人员配置一般，符合行业规范，人员素质、管理和技术能力、经验有所欠缺的，得 3 分；人员配置较差，人员素质、管理和技术能力、经验无法有效保证项目实施的，得 1 分。投标文件无相关描述不得分。
4.2	服务岗位人员设置	0-5	根据投标人的服务岗位人员设置综合评审：人员配置合理，人员素质、管理和技术能力、经验能有效保证项目实施的，得 5 分；人员配置一般，符合行业规范，人员素质、管理和技术能力、经验有所欠缺的，得 3 分；人员配置较差，人员素质、管理和技术能力、经验无法有效保证项目实施的，得 1 分。投标文件无相关描述不得分。
4.3	人员来源及人员管理机制	0-5	根据投标人的人员来源及人员管理机制综合评审：人员来源及人员管理、培训、考核和激励等能有效保证项目实施的，得 5 分；人员素质、管理和技术能力、经验、人员来源及人员管理、培训、考核和激励等有部分欠缺的，得 3 分；人员来源及人员管理机制与采购要求有明显不符合且无法保证项目实施的，得 1 分。投标文件无相关描述不得分。
5	综合能力	0-16	评审内容： 1、食材的来源、生产环境； 2、食材加工、包装、保存等环节的质量保证； 3、内部检测（用于农药残留或瘦肉精等安全检测的）；
5.1	食材的来源、生产环境	0-6	根据投标人食材的来源以及生产环境的描述进行评分，主要考核食材来源稳定且可靠（满分 3 分，最小评分间隔 0.5 分），食材的生长生产环境干净卫生（满分 3 分，最小评分间隔 0.5 分）。投标文件无相关描述不得分。

5.2	食材加工、包装、保存等环节的质量保证	0-6	根据投标人的质量保证措施描述进行评分，主要考核食材加工（满分 2 分，最小评分间隔 0.5 分）、食材包装（满分 2 分，最小评分间隔 0.5 分）、食材保存（满分 2 分，最小评分间隔 0.5 分）。投标文件无相关描述不得分。
5.3	内部检测（用于农药残留或瘦肉精等安全检测的）	0-4	根据投标人提供的内部检测（用于农药残留或瘦肉精等安全检测的）环节相关描述进行评分，主要考核企业设有内部检测环节（满分 2 分，最小评分间隔 0.5 分），提供检测设备设施证明材料（满分 1 分，最小评分间隔 0.5 分），检测人员资格证书（1 分，最小评分间隔 0.5 分）。投标文件无相关描述不得分。
6	销售业绩	0-10	投标人提供近三年以来的类似业绩证明材料（有效证明材料以合同签订日期为准，无法判定合同签订日期的不予接受；须提供清晰完整的合同文本，且合同应包含合同主要内容、金额、签订时间、双方盖章等），每提供 1 份有效业绩得 1 分，满分 10 分。类似范围应包括食堂食材采购配送服务。
7	冷藏配送	0-10	（1）投标人拥有自有或租赁食品冷藏库（需提供冷藏库产权证明或租赁合同）得 5 分，不符合要求不得分。（2）投标人拥有自有或租赁冷链物流车 3 辆及以上的（需提供车辆行驶证或车辆租赁合同）得 3 分，不符合要求不得分。（3）投标人拥有自有或租赁配送场所（需提供产权证明或租赁合同及面积证明）得 2 分，不符合要求不得分。
8	企业综合实力	0-4	投标人提供本身有效期内 ISO45001 体系认证、ISO14001 体系认证、ISO9001 体系认证、ISO22000 体系认证（证书复印件加盖企业公章），每提供 1 份得 1 分，未提供不得分

第六章 投标文件有关格式

一、商务响应文件有关格式

1、投标函格式

致：（招标人名称）

根据贵方_____（项目名称、招标编号、包件号）
采购的招标公告及投标邀请，_____（姓名和职务）被正式授
权代表投标人（投标人名称、地址），按照网上投标系统规定向贵方提交投标文件 1
份。

据此函，投标人兹宣布同意如下：

1. 按招标文件规定，我方的投标报价详见“开标一览表”。
2. 我方已详细研究了全部招标文件，包括招标文件的澄清和修改文件（如果有的话）、参考资料及有关附件，我们已完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。
3. 投标有效期为自开标之日起 _____日。
4. 如我方中标，投标文件将作为本项目合同的组成部分，直至合同履行完毕止均保持有效，我方将按招标文件及政府采购法律、法规的规定，承担完成合同的全部责任和义务。
5. 如果我方有招标文件规定的不予退还投标保证金的任何行为，我方的投标保证金可被贵方没收。
6. 我方同意向贵方提供贵方可能进一步要求的与本投标有关的一切证据或资料。
7. 我方完全理解贵方不一定要接受最低报价的投标或其他任何投标。
8. 我方已充分考虑到投标期间网上投标可能会发生的技术故障、操作失误和相应的风险，并对因网上投标的任何技术故障、操作失误造成投标内容缺漏、不一致或投标失败的，承担全部责任。
9. 我方同意开标内容以电子采购平台开标时的《开标记录表》内容为准。我方授权代表将及时使用数字证书对《开标记录表》中与我方有关的内容进行签名确认，授权代表未进行确认的，视为我方对开标记录内容无异议。

10. 为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标货物和相关服务，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

（1）我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

（2）以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

地址：_____

电话、传真：_____

邮政编码：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

投标人授权代表签名或盖章：_____

投标人名称（公章）：_____

日期：年月日

2、开标一览表格式

项目名称： 上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026 年食堂食材采购项目

项目编号：

上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026 年食堂食材采购项目包 1

服务内容： 职工食堂食 材项目	服务要求： 完成采购需 求所有内容	服 务 期 限 （合同签订 后 1 年）	报价 A: 蔬菜 类, 水果类, 鲜禽类, 猪 肉类, 牛羊 肉类, 水产 类折扣 (%)	报价 B: 豆制 品 类 、 面 （米）制品 类、干货类、 蛋类、饮品 类、冻品类 投 标 总 价 （元/年）	预 算 金 额 （总价、元）

上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026 年食堂食材采购项目包 2

服务内容： 营养食堂食 材项目	服务要求： 完成采购需 求所有内容	服 务 期 限 （合同签订 后 1 年）	报价 A: 蔬菜 类, 水果类, 鲜禽类, 猪 肉类, 牛羊 肉类, 水产 类折扣 (%)	报价 B: 豆制 品 类 、 面 （米）制品 类、干货类、 蛋类、饮品 类、冻品类 投 标 总 价 （元/年）	预 算 金 额 （总价、元）

上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026 年食堂食材采购项目包 3

服务内容：粮油米、 干调、水发酱腌类 项目	服务要求：完成采 购需求所有内容	服务期限（合同签 订后 1 年）	投标总价（元/年） （总价、元）

开标一览表格式见电子采购平台，并在该平台填写。

说明：（1）预算金额填写本包件总预算。

（2）“服务内容”、“服务要求”、“服务期限”：投标人只需填写“响应”。

（3）投标人应按照《招标需求》和《投标人须知》的要求报价。

（4）**包件一、二：**豆制品类、面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类；**包件三：**粮油米面类，干调类，水发酱腌类的**投标总价（元/年）为一年一报价合计数**。每件商品报价不得高于上海市发展和改革委员会发布的《上海市主要主副食品品种价格信息表》的均价及六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）最低价。一旦中标，合同期内此类商品价格不变。**此报价作为价格分评标依据**。详见“**投标报价分类明细表格式**”。

（5）包件一、二：蔬菜类，水果类，鲜禽类，猪肉类，牛羊肉类，水产类折扣（%）为综合折扣，（开标一览表中数字必须为阿拉伯数字，如：折扣为九折，则填写为 90，单位为%）价格以“上海市发展和改革委员会—政务公开—服务公开—价格监管动态”（https://fgw.sh.gov.cn/fgw_jgjgdt/index.html）公示的《上海市主要主副食品品种价格信息表》中的均价为基准。上海市发展和改革委员会未公布的品种，报价时以六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）的最低价为基准。该综合折扣固定不变，各投标人报价时应充分考虑成本价格波动、政策调整、突发事件、供应量变化等风险，一旦中标，在合同履行期间不得以任何理由提出变更折扣。此折扣作为价格分评标依据。

（6）按综合折扣结算：如折扣为九折， $\text{结算价格} = \text{以上海市发展和改革委员会公布的《上海市主要主副食品品种价格信息表》中的均价为基准价（1 个月为周期）} \times 90\% \times \text{实际供货数量} \times \text{月度考核确定的支付比例}$ ；上海市发展和改革委员会未公布的品种，由中标人提供六大平台（永辉超市、大润发、华联超市、叮咚、京东官方旗舰店、盒马）的最低价并经招标人确认的价格（1 个月为周期） $\times 90\% \times \text{实际供货数量} \times \text{月度考核确定的支付比例}$ 。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期：年月日

3、投标报价分类明细表格式（每包件单独报价）

项目名称：

招标编号：

包件一：（1）豆制品类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计 （元/年）
1	豆浆	250mL/包	包	26520		
2	板豆腐	10kg/板	斤	5160		
3	盒豆腐	400g/盒	盒	4320		
4	特浓豆浆	395mL/包	包	3960		
5	香干	\	斤	3360		
6	鸭血	360g/盒	盒	2640		
7	臭豆腐	25g/块	块	2400		
8	中百叶	\	斤	1200		
9	小油豆腐	\	斤	840		
10	老豆腐	\	斤	840		
11	魔芋豆腐	\	斤	840		
12	响铃卷	50g/盒	盒	744		
13	素鸡	1kg/个	个	720		
14	烤麸	\	斤	720		
15	素肠	\	斤	600		
16	攸县香干	250g/包	包	600		
17	豆腐	85g/根	根	600		
18	豆奶	560g*18 包/箱	箱	600		
19	乒乓油面筋	70g/包	包	480		
20	豆腐衣	85g/包	包	480		
21	面筋	\	斤	480		
22	家常豆腐	\	斤	360		
23	百叶结	\	斤	360		
24	马桥干	2.5kg/包	斤	360		
25	扬州干丝	\	斤	360		
26	兰花干	\	斤	360		
27	无锡油面筋	80g/包	包	360		
28	凉皮	\	斤	360		
29	麻糊	\	斤	360		
30	油三角	\	斤	360		
31	千层豆干	\	斤	360		
32	粉皮	\	斤	240		
33	台州风味豆腐	2kg/盒	盒	240		
34	大白干	\	斤	240		
35	大油豆腐	\	斤	240		
36	薄百叶	\	斤	120		

37	大油方	\	斤	120		
38	厚百叶	\	斤	120		
39	鱼面筋	1kg/包	包	120		
合计报价（元/年）						

包件一：（2）面（米）制品类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	面条（细）	供货时提供质量检测报告。	斤	12000		
2	河粉		斤	1800		
3	手指年糕		斤	590		
4	牛筋面		斤	240		
5	刀削面		斤	320		
6	大馄饨皮		斤	200		
7	饺子皮		斤	200		
合计报价（元/年）						

包件一：（3）干货类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	黑麦片	525g/包	包	500		
2	无蔗糖营养麦片	560g*12 包/箱	箱	450		
3	板栗仁（鲜）	250g/包	包	400		
4	生吐司	875g/包	包	320		
5	蕨菜	1.5kg/包	包	300		
6	核桃仁	200g/包	包	300		
7	低糖肉松	10g*600 包/箱	箱	100		
8	牛奶吐司	270g/包	包	100		
合计报价（元/年）						

包件一：（4）蛋类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	皮蛋	70-75g/个	个	2880		
2	草鸡蛋	21kg/箱	箱	1680		
3	熟咸鸭蛋	70g/个	个	960		
4	去壳鹌鹑蛋	\	斤	600		
5	鲜鸡蛋	\	斤	240		
合计报价（元/年）						

包件一：（5）饮品类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	酸奶	96 杯/箱	杯	41400		
2	纯牛奶	200mL*24 盒/箱	箱	5000		

3	纯牛奶	1L*6 瓶/箱	箱	1200		
4	冰红茶	330mL*12 瓶/箱	箱	360		
5	绿茶	330mL*12 瓶/箱	箱	240		
6	可乐	330mL*24 罐/箱	箱	120		
7	雪碧	330mL*24 罐/箱	箱	120		
8	冰糖雪梨	330mL*12 瓶/箱	箱	120		
9	鲜果橙	330mL*12 瓶/箱	箱	120		
10	茉莉蜜茶	330mL*12 瓶/箱	箱	120		
11	可乐	2L/瓶	瓶	120		
合计报价（元/年）						

包件一：（6）冻品类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	去骨鸡腿肉	12kg/箱	斤	9120		
2	鸭边腿	10kg/箱	斤	5400		
3	肥牛卷	250g/盒	盒	4800		
4	玉米棒	12kg/箱	斤	4320		
5	巴沙鱼柳	10kg/箱	斤	3720		
6	半片鸭	10kg/箱	斤	3720		
7	鸡琵琶腿	10kg/箱	斤	3240		
8	鸡胸肉（加工）	10kg/箱	斤	3000		
9	短猪爪	13kg/箱	斤	2520		
10	鸡边腿	10kg/箱	斤	2520		
11	纯干青虾仁	2.5kg*4 包/箱	斤	2400		
12	免浆黑鱼片	250g/包	包	2280		
13	冷冻鸭腿	10kg/箱	斤	2160		
14	手工肉包	800g*10 包/箱	包	1800		
15	香菇素菜包	1.02kg*10 包/箱	包	1560		
16	刀切馒头	1kg*8 包/箱	包	1560		
17	红糖发糕	400g*16 包/箱	包	1560		
18	酒酿小圆子	250g/包	包	1560		
19	冷冻大肠	10kg/箱	斤	1320		
20	鸡手枪腿	10kg/箱	斤	1320		
21	冷冻鸡爪	10kg/箱	斤	1200		
22	5 两手枪鸡腿	8.5kg/箱	斤	1200		
23	白条鸭	16kg/箱	斤	1200		
24	冷冻鸡架	7kg/箱	斤	1080		
25	樟茶鸭	\	斤	960		
26	毛豆米	1kg*10 包/箱	包	960		
27	玉米粒	1kg*10 包/箱	包	960		
28	鸡胸肉	10kg/箱	斤	960		
29	鸭翅根	10kg/箱	斤	960		
30	免浆牛肉片	2.5kg/包	包	850		
31	冷冻鸭胗	1kg*12 包/箱	包	840		

32	猪仔骨	400g*25 包/箱	包	840		
33	牛仔粒	300g*30 包/箱	包	720		
34	蒲烧鳗鱼	350g/条	包	720		
35	鲜汁肉包	1.5kg*4 包/箱	包	720		
36	地道肠	10 根*20 包/箱	包	720		
37	小酥肉	800g*10 包/箱	包	720		
38	去皮鸭胸（切）	10kg/箱	斤	720		
39	冷冻鸭全翅	10kg/箱	斤	720		
40	冷冻对虾	2kg/盒	盒	600		
41	鸡翅中	1kg*10 包/箱	包	600		
42	锅包肉	800g*10 包/箱	包	600		
43	盐酥鸡	1kg*10 包/箱	包	600		
44	烧麦	1kg*10 包/箱	包	600		
45	奶黄包	1kg*8 包/箱	包	600		
46	锅贴	1kg*10 包/箱	包	600		
47	酥脆油条	800g*6 包/箱	包	600		
48	九蒸格方形桂花糕	1.08kg/包	包	600		
49	马拉糕	1.08kg/包	包	600		
50	腊鸡腿	10kg/箱	斤	600		
51	鸭二节翅	10kg/箱	斤	600		
52	春饼	496g*16 包/箱	包	600		
53	大红肠	850g/包	斤	576		
54	千页豆腐	2.5kg*4 包/箱	包	504		
55	目鱼花	10kg/箱	斤	480		
56	猪肉白菜水饺	500g*20 包/箱	包	480		
57	麦穗腰花	250g*25 包/箱	包	480		
58	腊鸭腿	\	斤	480		
59	黑椒牛柳	2.5kg/包	包	360		
60	中翅	2.5kg*4 包/箱	包	360		
61	腊肠	\	斤	360		
62	冷冻无根猪耳	10kg/箱	斤	360		
63	韭菜盒子	20 个*6 包/箱	包	360		
64	乌鸡卷	250g/盒	盒	360		
65	三色圆	250g/包	包	360		
66	水产扇贝肉	10kg/箱	斤	360		
67	青豆粒	1kg*10 包/箱	包	360		
68	荠菜猪肉大馄饨	500g*16 包/箱	包	360		
69	鳕鱼排	10kg/箱	斤	360		
70	鸭锁骨	10kg/箱	斤	360		
71	三色杂菜	1kg*10 包/箱	包	360		
72	冷冻兔肉	\	斤	360		
73	冷冻牛蛙	4.5kg/箱	斤	360		
74	凤尾青虾仁	1kg/包	包	360		

75	免浆牛柳	2kg*5 包/箱	包	360		
76	牡丹虾仁	1kg/盒	盒	360		
77	冷冻鹅掌	1kg/包	斤	240		
78	精选羔羊腿	10kg/箱	斤	240		
79	冷冻芋艿	1kg*10 包/箱	包	240		
80	牛仔骨	400g/包	包	240		
81	咕咾肉	800g*10 包/箱	包	240		
82	冷冻鸭脖	1kg*12 包/箱	包	240		
83	蚕豆瓣	1kg/包	包	240		
84	蛋挞皮	600g*10 包/箱	包	240		
85	清远鸡	22kg/箱	斤	240		
86	咸蛋黄	20 枚/包	包	240		
87	速冻蚕豆	1kg*10 包/箱	包	240		
88	冷冻三黄鸡	9.5kg/箱	斤	240		
89	春卷	200g*48 包/箱	包	240		
90	春卷皮	200g*30 包/箱	包	240		
91	松板肉	350g/包	包	240		
92	蒜香骨	500g*20 包/箱	包	240		
93	奶香馒头	1.5kg*4 包/箱	包	240		
94	冷冻羊蹄	10kg/箱	斤	240		
95	红糖馒头	800g*8 包/箱	包	240		
96	河虾仁	400g/盒	盒	240		
97	葱油饼	80g*10 包/箱	箱	240		
98	雪花酥烧饼	80g*50 个*4 包/ 箱	包	240		
99	五花培根	2kg/包	包	240		
100	油条	80g*100 个/箱	箱	240		
101	鱿鱼须	1kg/包	包	240		
102	雪城南瓜饼	40 个*4 包/箱	包	240		
103	冷冻鹅翅	1kg/包	斤	240		
104	叉烧酥	960g*8 包/箱	包	240		
105	奥尔良掌中宝	\	斤	240		
106	大粢饭糕	20 片*4 包/箱	包	240		
107	妙脆鸡腿	2.5kg*4 包/箱	包	240		
108	冷冻金钱肚	\	斤	240		
109	藕盒	900g*10 包/箱	包	240		
110	上品麻球	55g*40 个/包	包	240		
111	松叶蟹柳	500g/包	包	240		
112	冷冻猪耳	10kg/箱	斤	240		
113	去骨凤爪	4.5kg/箱	斤	240		
114	贡丸（小）	2.5kg*4 包/箱	包	100		
115	冷冻鸭肠	1kg*12 包/箱	包	100		
116	咸蹄	1kg/个	个	100		
117	大方腿	1.8kg*4 块/箱	块	100		

118	糖糕	30 个*4 包/箱	包	100		
119	冻蹄髈	\	斤	100		
120	糯米糖藕	\	斤	100		
121	薯条	2kg/包	包	100		
122	带笠里脊	50g*20 串/包	包	100		
123	鸡排	1kg*10 包/箱	包	100		
124	冷冻鸽子	0.7 斤/只	只	100		
125	川香鸡柳	950g/包	包	100		
126	冷冻凤爪	10kg/箱	斤	100		
127	鸡翅根	1kg*10 包/箱	包	100		
128	荠菜馅	2.5kg*6 包/箱	包	100		
129	冻肋排	\	斤	100		
130	白菜肉水饺	2.5kg*4 包/箱	包	100		
131	蛋饺	900g*10 包/箱	包	100		
132	松鼠鱼	\	斤	100		
133	冷冻猪耳	10kg/箱	斤	100		
134	冷冻鸭肝	1kg*12 包/箱	包	100		
135	汉堡胚	570g/包	包	100		
136	烟熏鸭胸	10kg/箱	斤	100		
137	带鱼段	10kg/箱	斤	100		
138	红糖糍粑	237g*24 包/箱	包	100		
139	虾饺	2.5kg/包	包	100		
140	萨拉米	70g/包	包	100		
141	蛤蜊肉	1kg/包	包	100		
142	牛蹄筋	200g*30 包/箱	包	100		
143	臭鳊鱼	0.6-0.75kg/条	斤	100		
144	葱油花卷	1.5kg*4 包/箱	包	100		
145	鸡蛋灌饼	110g*25 片*4 包/ 箱	包	100		
146	无核榴莲肉	3kg/包	包	60		
合计报价（元/年）						

包件一：豆制品类、面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类

报价合计

序号	分类名称	报价费用	备注
1	豆制品类		
2	面（米）制品类		
3	干货类		
4	蛋类		

5	饮品类		
6	冻品类		
报价合计（元/年）			

包件二：（1）豆制品类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	豆浆	250ml/包	包	50000		
2	盒豆腐	400g/盒	盒	8000		
3	素鸡（大）	7 两/个	个	6000		
4	香干	\	斤	5700		
5	厚百叶（切丝）	\	斤	2500		
6	中百叶	\	斤	2000		
7	素鸡片	油炸好的 9-10 个/斤	斤	1000		
8	豆腐衣	70g/包	包	900		
9	五香干	7-8 块/斤	斤	800		
10	薄百叶	45-50g/张	张	600		
11	板豆腐	20 斤/板	板	600		
12	素肠	\	斤	500		
13	豆腐	90g/袋	袋	420		
14	马桥干	4 个左右/斤	斤	400		
15	豆奶	560g/包*18包/箱 17 小包/包	箱	300		
16	粉皮	\	斤	250		
17	油三角	10 个左右/斤	斤	200		
18	油丁（小）	100 个左右/斤	斤	200		
19	家常豆腐（油片）	\	斤	110		
20	老豆腐	15 斤/筐	斤	104		
21	百叶结	35-40 个/斤	斤	100		
22	干丝	\	斤	90		
23	纯豆浆粉	525g/包（21 小包）	包	70		
24	油面筋	80g/包（14 只左右）	包	25		
25	白干（大）	\	斤	12		
26	豆腐衣	85 克/包	包	10		
27	油豆腐（小）	220 个-250 个/kg	斤	10		
报价合计（元/年）						

包件二：（2）面（米）制品类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	手撕馒头（原味）	320g/包（4 个/包）	包	800		

2	魔芋面	220g/包	包	520		
3	豆沙包（小包）	320g/包(4个/包)	包	200		
4	现蒸葱油花卷	600g/包(8只/包)	包	70		
5	桶装方便面	112.5g/桶	桶	15		
6	大馄饨皮	1kg/份	斤	10		
报价合计（元/年）						

包件二：（3）干货类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	杂粮吐司	270g/包（6片装）	包	4000		
2	无糖藕粉	35g*320包/箱	包	900		
3	无糖南瓜粉	30g*280包/箱	包	800		
4	无蔗糖营养麦片	560g/包*12包/箱	箱	200		
5	黑麦片	525g/包*18包/箱	箱	30		
报价合计（元/年）						

包件二：（4）蛋类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	草鸡蛋	42斤/箱	箱	1700		
2	皮蛋	29斤/箱	个	500		
3	咸鸭蛋（熟）	200个/箱	个	240		
报价合计（元/年）						

包件二：（5）饮品类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	纯牛奶	200ml/盒*24盒/箱	箱	4800		
2	酸奶	100ml/杯*8杯/板*12板/箱	箱	250		
报价合计（元/年）						

包件二：（6）冻品类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	鲷鱼片	4.5两/包	包	14000		
2	鸡胸肉	20斤/箱*55-60片/箱	斤	13000		
3	手枪鸡腿（切）	18.5斤/箱 30个左右/箱	斤	12000		

4	鸭腿(加工)		斤	9000		
5	去皮鸭胸 (切)	20 斤/箱*出成率 90%	斤	7010		
6	冻琵琶腿	20 斤/箱 130-150g/个*68 个左右/箱	斤	7000		
7	鸡腿(加工)	20 斤/箱 150g 以上/个*60 个左右/箱	斤	4000		
8	鸡中翅(大)	2 斤/包*10 包/箱 40-50g/ 个 200 个左右/箱	包	2000		
9	黄金蛋饺	10 个/小包*6 小包/包*900 克/包*10 包/箱	小包	1800		
10	杂菜	2 斤/包*10 包/箱	包	1600		
11	小酥肉	2 斤/包*10 包/20 斤/件	包	1400		
12	芋艿(冻)	1kg/包	包	1100		
13	蚕豆米	2 斤/包*10 包/箱	包	1000		
14	猪肉白菜水 饺	2.5kg/包*4/箱 110-120 个/包	箱	800		
15	免浆牛柳	1kg/包	包	400		
16	冻青豆	2 斤/包*10 包/箱	包	400		
17	荠菜猪肉大 馄饨	521g/包 (18 只)	包	400		
18	速冻青菜馅	15kg/箱 (6 包*5 斤/包)	箱	400		
19	包心鱼丸	5 斤/包*4 包/箱 100 个左 右/包	包	300		
20	小肉丸	5 斤/包*4 包/箱 180 个/包	包	300		
21	盐酥鸡	5 斤/包*4 包/箱	包	300		
22	油炸大排	30 片/包*2 包/箱*12 斤/箱	包	280		
23	手枪鸭腿	20 斤/箱 35 个左右/箱*正 负 2 个/箱	斤	200		
24	虾仁	5 斤/包*4 包/箱	包	200		
25	玉米粒	1kg/包*10 包/箱	包	180		
26	梅菜扣肉馅 料	1kg/包*10 包/箱	斤	160		
27	板栗仁	5 斤/包*4 包/箱	包	150		
28	肉丸	5 斤/包*4 包/箱 50 克/只 50 只/包	包	130		
29	毛豆仁	2 斤/包*10 包/箱	包	100		
30	速冻老坛酸 菜馅	2.5kg/包*10 包/箱	包	100		
31	包心贡丸	2.5kg/包*4 包/箱	包	70		
32	狮子头	50g/只*50 只/包*4 包/箱	包	60		
33	火腿	5 两/包	包	50		
34	叉烧馅	1kg/包*10 包/箱	箱	40		
35	上校鸡块	2 斤/包*12 包/箱 45-48 只 /包	包	35		

36	迷你燕饺	2.5kg/包	包	32		
37	黑芝麻汤圆	1kg/包	包	30		
38	牛仔粒	300g/包	包	30		
39	黄金蝴蝶虾	58-62 枚/盒*1kg/盒*9 盒/箱	盒	30		
40	肥牛卷（现切）	200g/盒	盒	20		
41	牛肉粒	2.5kg/包	包	20		
42	肥羊卷	150g/盒	盒	15		
43	奶黄馅	5kg/包*2 包/箱 20 斤/箱	箱	12		
44	免浆黑鱼片	250 克/盒	盒	10		
45	掌中宝	4 斤/包*6 包/箱	斤	10		
46	盐水方腿	2kg/块	块	10		
47	培根	10 包/箱	包	10		
报价合计（元/年）						

包件二：豆制品类、面（米）制品类、干货类、蛋类、饮品类、冻品类

报价合计

序号	分类名称	报价费用	备注
1	豆制品类		
2	面（米）制品类		
3	干货类		
4	蛋类		
5	饮品类		
6	冻品类		
报价合计（元/年）			

包件三（1）粮油米面采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	备注	单价 (元)	合计 (元/年)
1	长粒香大米	25kg/包	包	0	832 扶贫		
2	大豆油	20L/桶	桶	0	833 扶贫		
3	面粉	25kg/包	包	0	834 扶贫		
4	长粒香大米	25kg/包	包	4500			
5	大豆油	20L/桶	桶	2000			
6	澄面	454g/包	包	2500			
7	杂粮米	\	斤	2000			
8	生粉	25kg/包	斤	2000			
9	面粉	25kg/包	包	1000			
10	白糯米	\	斤	600			
11	小米	\	斤	400			
12	茉莉香米	5kg/包	包	300			
13	纯香低芥酸菜 籽油	5L/桶	桶	100			
14	黑米粉	\	斤	100			
15	紫米	\	斤	90			
16	红糙米	\	斤	90			
17	血糯米	\	斤	90			
18	面包用小麦粉	25kg/包	包	90			
19	面粉	25kg/包	包	60			
20	黑米	\	斤	50			
21	红薯粉	\	斤	50			
22	高粱面粉	\	斤	50			
23	黄豆面粉	\	斤	50			
24	藜麦	\	斤	50			
25	三色米	\	斤	50			
26	薏仁米	\	斤	40			
27	小米面粉	\	斤	40			
28	液态酥油	5L/桶	桶	20			
29	玉米淀粉	\	斤	20			
30	猪油	15kg/桶	桶	20			
31	低筋面粉	25kg/包	包	10			
32	糯米粉	500g/包*20 包/箱	箱	10			
33	小西米	\	斤	10			
报价合计（元/年）							

包件三（2）干调类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价（元）	合计（元/年）
1	纯精岩盐（无碘）	400g/包	包	15000		
2	味精	1kg/包	包	3800		
3	包装紫菜	30g/包	包	1800		
4	黄酒	400ml/包	包	1800		
5	生抽	1.9L/瓶	瓶	1500		
6	白砂糖	1kg/包	包	1200		
7	白糖	100 斤/包	斤	1200		
8	白醋	500ml/瓶	瓶	1200		
9	红豆沙	500g/包	包	1100		
10	火锅底料	300g/包	包	1100		
11	蒸肉米粉	150 克/包	包	1000		
12	黄油	227 克/块	包	900		
13	草菇老抽	1.9L/桶	瓶	750		
14	带皮花生米	50 斤/包	斤	750		
15	香醋	500ml/瓶	瓶	750		
16	草莓酱	14g/包	包	700		
17	鸡精	1kg/包	包	600		
18	干辣椒段	\	斤	600		
19	大黄豆	\	斤	550		
20	芝麻油	500ml/瓶	瓶	550		
21	冰糖	500 克/包	斤	500		
22	番茄酱	850g/桶*12 桶/箱	瓶	450		
23	去皮花生米	\	斤	400		
24	干木耳（小朵）	\	斤	300		
25	干酵母	500g/包	包	300		
26	红豆	50 斤/包	斤	300		
27	全脂奶粉	400g/包	包	300		
28	花椒油	400ml/瓶*12 瓶/箱	瓶	300		
29	菠萝罐头	900g/瓶*12 瓶/箱	瓶	300		
30	白酒（50 度）	475ml/瓶	瓶	300		
31	胡椒粉（白）	500 克/包	袋	300		
32	淡奶油	1L/盒	盒	250		
33	干香菇	\	斤	250		
34	沙拉酱	1kg/包*10 包/箱	包	250		
35	十三香	45g/盒	盒	250		

36	脆椒	308 克/包	包	250		
37	风味鸡油辣椒	280g/瓶	瓶	180		
38	食用小苏打	250 克/包	包	180		
39	香糟卤	640ml/瓶	瓶	180		
40	黄豆酱	340g/瓶	瓶	180		
41	南乳汁	560g/瓶	瓶	180		
42	XO 酱	80g/瓶	瓶	180		
43	黄冰糖	80g/瓶*12 瓶/箱	斤	180		
44	米醋	245ml/包*60 包/箱	箱	150		
45	豆瓣酱	4kg/桶	桶	150		
46	花雕酒	600ml/瓶	瓶	150		
47	茄汁黄豆罐头	170g/盒	盒	150		
48	虾皮	\	斤	150		
49	元真糖	125g/包	包	150		
50	麻辣鲜	102g/包	包	135		
51	剁椒	2.3kg/桶*6 桶/箱	桶	120		
52	开洋（中）	\	斤	120		
53	沙拉酱	1kg/包	包	120		
54	黄油	227 克/块	块	120		
55	黄色面包糠	1kg/包	包	120		
56	黄金豆（酥黄豆）	\	斤	120		
57	阳江豆豉	70g/盒	盒	120		
58	酱香饼酱	130g/包	包	120		
59	干黄花菜	\	斤	110		
60	去核红枣	\	斤	110		
61	白芝麻	\	斤	110		
62	孝感米酒	888ml/瓶	瓶	110		
63	海鲜酱	7kg/桶	桶	90		
64	蚝油	6KG/桶*2 桶/箱	桶	90		
65	花生酱	1kg/瓶	瓶	90		
66	油醋汁	1.5L/瓶	瓶	90		
67	花生碎	\	斤	90		
68	红皮花生	\	斤	90		
69	甜面酱	200 克/包	包	90		
70	黑巧克力	1kg/包	包	80		
71	白巧克力	1kg/包	包	80		
72	腰果	\	斤	80		
73	银耳	\	斤	80		

74	纯芝麻酱	5kg/桶*2 桶/箱	瓶	80		
75	带壳花生	\	斤	80		
76	地皮菜	50g/包	包	80		
77	干荷叶	10g/张	张	80		
78	酵母粉	500g/包*20 包/ 箱	包	60		
79	三花淡奶	410g/罐	罐	60		
80	香辣酱	205 克/瓶	瓶	60		
81	红油香辣牛 肉酱	200g/瓶	瓶	60		
82	香菇酱	230g/瓶	瓶	60		
83	蒸鱼豉油	450ml/瓶	瓶	60		
84	芝士碎	450g/包	包	50		
85	干花椒	\	斤	50		
86	辣椒酱	288 克/瓶	瓶	50		
87	沙茶酱	198 克/瓶	瓶	50		
88	新奥尔良腌 料	1kg/包	包	50		
89	二荆条泡椒	2kg/包	包	50		
90	芝士粉	85g/瓶*12 瓶/ 箱	瓶	50		
91	重庆小面料	200g/瓶	瓶	50		
92	黄灯笼辣椒 酱	510g/瓶	瓶	50		
93	粗盐（粒）	\	斤	50		
94	海苔肉松	2. 1kg/包	包	30		
95	原味肉松	2. 5kg/包	包	30		
96	咖喱粉	500g/包	包	30		
97	泡打粉	2. 7kg/桶	桶	30		
98	芝士片	1. 04kg/包	包	30		
99	松仁	\	斤	30		
100	猪骨白汤膏	1kg/桶*12 桶/ 箱	瓶	30		
101	番茄酱	850g/桶*12 桶/ 箱	桶	30		
102	干八角	\	斤	30		
103	党参	\	斤	30		
104	香脆炸粉	1kg/包	包	30		
105	藤椒油	500 克/瓶	瓶	30		
106	川湘辣油	450ml*12 瓶/箱	瓶	30		
107	五彩面包糠	500g/包	包	30		
108	红油辣子	412g/瓶	瓶	30		
109	沙爹酱	430g/瓶	瓶	30		
110	叉烧酱	240g/瓶*12 瓶/	瓶	30		

		箱				
111	辣鲜露	448 克/瓶	瓶	30		
112	二锅头	500ml 蓝瓶 56 度	瓶	30		
113	黄桃罐头	900g	瓶	30		
114	白酒	42 度 500ml/瓶	瓶	30		
115	糖粉	\	斤	30		
116	钵钵鸡调料包	160g	包	30		
117	广东米酒	610ml/瓶*15 瓶/箱	瓶	30		
118	豆豉	280g/瓶	瓶	30		
119	玉米罐头	400g	瓶	30		
120	白砂糖	30kg/包	包	30		
121	黄油（无盐）	25kg/箱	箱	20		
122	麻辣香锅料	3. 6kg/桶	桶	20		
123	奶油夹心奶酪味	1kg/包*6 包/箱	箱	20		
124	天麻	\	斤	20		
125	植脂奶油	907g/盒	箱	20		
126	黑胡椒碎	453g/瓶	瓶	20		
127	麦芽糖	9kg/桶	桶	20		
128	乳酪	1kg	盒	20		
129	大蒜粉	640g/瓶	瓶	20		
130	孜然粉	400g/瓶	瓶	20		
131	老坛酸菜酱	4kg/包	包	20		
132	五香粉	500g/包	包	20		
133	郫县豆瓣酱	3. 5kg/桶	桶	20		
134	松茸	\	斤	20		
135	椒盐粉	700g/瓶*12 瓶/箱	瓶	20		
136	深黑可可粉	1kg/包	包	20		
137	马苏里拉芝士碎	450g/包	包	15		
138	秦椒面	\	斤	15		
139	勾魂鱼头酱	500g/包	包	15		
140	老鸭粉丝（骨）汤膏	1kg/桶	桶	15		
141	浓缩鸡汁	1000g/瓶*6 瓶/箱	瓶	15		
142	浓缩橙汁	2. 2kg	瓶	15		
143	沙拉汁	1kg/包*10 包/箱	瓶	15		
144	淮南牛肉汤粉	900g/包	包	15		

145	蜂蜜	1kg/瓶	瓶	15		
146	宁夏枸杞	250g/桶	桶	15		
147	咖喱粉	500g/包*12 包/ 箱	包	15		
148	银耳（碎）	\	斤	15		
149	高脂椰蓉	2. 5kg/包	包	15		
150	辣椒酱	1kg/盒	桶	15		
151	无铝泡打粉	2 斤/包*10 包/ 箱	包	15		
152	排骨酱	240g/瓶*12 瓶/ 箱	瓶	15		
153	黑巧克力碎	250g/盒	盒	15		
154	油膏	590ml/瓶	瓶	15		
155	豆豉鲮鱼	227g/瓶	瓶	15		
156	孜然粉	400g/瓶	包	15		
157	极鲜酱油	1. 9L/桶*6 桶/ 箱	瓶	15		
158	黄油	227 克/块	块	15		
159	味极鲜	1. 9L/桶*6 桶/ 箱	瓶	15		
160	椰果	950g/瓶	瓶	15		
161	香辣蘸料	400g/包	包	15		
162	辣酱油	500ml/瓶	瓶	15		
163	酱油	590ml/瓶	瓶	15		
164	金枪鱼罐头	170g/罐*48 罐/ 箱	瓶	15		
165	大红浙醋	450ml/瓶	瓶	15		
166	洋葱酥		斤	15		
167	韭菜花酱	320 克/瓶	瓶	15		
168	蓬灰	500g/包	包	15		
169	番茄沙司	397g/瓶*24 瓶/ 箱	包	15		
170	甜辣酱	800g/瓶	瓶	15		
171	紫苏酱	150g/桶	桶	15		
172	玫瑰露酒	480ml/瓶	瓶	15		
173	糖桂花	230 克/瓶	瓶	15		
174	干黄酱	1kg/包	包	15		
175	粽叶	50 张/包	包	15		
176	红腰豆	432g/听	听	15		
177	芥末	43 克/只	只	15		
178	大麦茶	\	斤	15		
179	红腰豆	432 克/瓶	瓶	15		
报价合计（元/年）						

包件三（2）水发酱腌类采购清单

序号	品名	规格标准	单位	预估用量	单价(元)	合计 (元/年)
1	绿豆芽	\	斤	8500		
2	青海带丝	\	斤	5000		
3	黄豆芽	\	斤	3000		
4	小黄豆芽	\	斤	2800		
5	精品黄咸菜	\	斤	2000		
6	老海带丝	\	斤	1800		
7	散装榨菜丝	\	斤	900		
8	青海带结	\	斤	800		
9	外婆菜	250g*60 包/箱	包	700		
10	水发肉皮	\	斤	600		
11	美味榨菜（低盐）	25g*200 包/箱	箱	500		
12	美味茼蒿（低盐）	25g*200 包/箱	箱	500		
13	酸豆角	\	斤	500		
14	素食魔芋丝结	150g/包	包	500		
15	外婆菜	250g*60 包/箱	包	500		
16	鱼酸菜	400g	包	500		
17	鱼酸菜(散装)	\	斤	400		
18	精品水笋	\	斤	300		
19	青咸菜	\	斤	300		
20	水发蹄筋	\	斤	300		
21	水发海参	\	斤	200		
22	清水笋丝 800g	800g*20 包/箱	包	200		
23	泡菜	5kg/箱	斤	200		
24	碎咸菜(雪菜)	2.5kg/包	包	200		
25	清水藕片	2kg/包	包	150		
26	咸菜	2kg*6 包/箱	包	150		
27	清水笋片	800g	包	150		
28	海白菜	4kg/箱	斤	130		
29	红油酸豆角	4kg/箱	斤	120		
30	水发辽参	100g/个	个	100		
31	水发鱿鱼	\	斤	100		
32	宝塔菜	1.5kg/包*8 包* 箱	包	100		
33	东北酸菜	1kg*10 包/箱	包	100		
34	梅干菜	\	斤	100		
35	糯米笋	258g*25 包/箱	包	100		
36	翡翠笋	500g/包	包	60		

37	扁尖	\	斤	60		
38	宝塔酱菜	1.5kg*8 包/箱	包	50		
39	榨菜丝	2.5kg/包	包	50		
40	鱼酸菜	400g	包	50		
41	外婆菜	10 小包/包*6 包/箱	包	50		
42	美味黄瓜（低盐）	25g*200 包/箱	箱	50		
43	培根	500g/包	包	50		
44	五仁酱丁	4.5kg/箱	箱	50		
45	金玉满堂酱菜	4.5kg/箱	箱	50		
46	烟笋	2.5kg/包	包	50		
47	辣白菜	8 斤/箱	箱	50		
48	原味酸笋	2.5kg/包	包	50		
49	酱香小青瓜	1.5kg/包	包	50		
50	素食毛肚片	2.5kg*5 包/箱	包	50		
51	橄榄菜	170g/瓶	瓶	50		
52	泡椒藕带	400g*20 包/箱	包	50		
53	萧山萝卜干	15kg/箱	斤	50		
54	魔芋丝结	350g/包	包	50		
55	豆腐乳	500g*12 瓶	箱	50		
56	红油笋丝	4kg/箱	箱	50		
57	五仁酱丁	10 斤/箱	箱	50		
58	酸白菜	1kg/箱	箱	50		
59	散装糖蒜(白)	4kg/箱	斤	50		
报价合计（元/年）						

包件三：粮油米、干调、水发酱腌类

报价合计

序号	分类名称	报价费用	备注
1	粮油米		
2	干调类		
3	水发酱腌类		
报价合计（元/年）			

投标人授权代表签字或盖章：

投标人（公章）：

日期：年月日

4、资格条件响应表

项目名称：上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026 年食堂食材采购项目

项目编号：

包件号：

序号	招标要求分类	招标要求	响应检查项（响应内容说明（是/否））	详细内容所对应响应文件名称	备注
1	法定基本条件	1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：①法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；②财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；③具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；④参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明； 2、未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。3、法人的分支机构以自己的名义参与本项目采购活动时，应提供依法登记的相关证明文件和由法人出具的对本项目采购活动承担全部直接责任的授权书；自然人应提供身份证明文件。			
2	投标人资质	符合招标文件规定的合格投标人资质条件：投标人须具备有效的《食品经营许可证》			
3	联合投标	不接受联合投标			
4	中小企业	本项目面向大、中、小、微型等各类供应商采购			

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

5、实质性要求响应表

项目名称：上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026 年食堂食材采购项目

项目编号：

包件号：

序号	招标要求分类	招标要求	响应检查项（响应内容说明（是/否））	详细内容所对应响应文件名称	备注
1	投标保证金	见投标人须知			
2	投标文件密封、签署等要求	符合招标文件规定：1、投标文件按招标文件要求提供《投标函》、《开标一览表》、《资格条件响应表》、《实质性要求响应表》、《法定代表人授权委托书》；2、投标文件按招标文件要求密封（适用于纸质投标项目），电子投标文件须经电子加密（投标文件上传成功后，系统即自动加密）；3、在投标文件由法定代表人签字（或盖章）的情况下，应提供法定代表人证明文件（自拟）、法定代表人身份证。4、在投标文件由法定代表人授权代表签字（或盖章）的情况下，应按招标文件规定格式提供法定代表人授权委托书；按招标文件要求提供被授权人身份证。			
3	投标有效期	符合招标文件规定：投标截止后不少于 90 日历天			
4	投标报价	1、不得进行选择报价（投标报价应是唯一的，招标文件要求提供备选方案的除外）；2、不得进行可变的或者附有条件的投标报价；3、投标人的报价不得明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，并有可能影响产品质量或者不能诚信履约；4、投标报价不得超出招标文件标明的项目最高限价；5、投标报价有缺漏项的，缺漏项部分的报价按照其他投标人相同项的最高报价计算，计算出的			

		缺漏项部分报价不得超过投标报价的10%。			
5	服务期限	合同签订后 1 年			
6	付款方法	按月支付，中标人每月 10 日前提交上一月“核算清单”，经招标人核对无误、审核通过后，根据月度考核确定的支付比例，开具上月服务费用发票，招标人收到发票且完成财务流程后支付相应费用			
7	“★”要求	符合招标文件中标有“★”的要求。			
8	合同转让与分包	合同不得转让与分包			
9	公平竞争和诚实信用	不得存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为。			
10	其他	投标文件不得存在招标文件及法律法规认定投标无效的其他情况。			

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

6、法定代表人授权委托书格式

致：上海财瑞建设管理有限公司

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工（姓名，职务）以我方的名义参加贵方_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、投标文件澄清、签约等一切具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

在贵方收到我方撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。除我方书面撤销授权外，本授权书自投标截止之日起直至我方的投标有效期结束前始终有效。

被授权人无转委托权，特此委托。

在此粘贴被授权人身份证复印件
(正反两面)

委托人（法定代表人）签字或盖章：

投标人公章：

日期：

日期：

受托人签字或盖章：

住所：

身份证号码：

邮政编码：

电话：

传真：

7、投标人近三年以来类似项目一览表

序号	年份	项目名称	项目内容	服务时间	合同金额 (万元)	用户情况		
						单位名称	经办人	联系方式
1								
2								
3								
4								

说明：近三年指：从开标之日起倒推三年以内。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

8、投标人基本情况简介格式

（一）基本情况：

- 1、单位名称：
- 2、地址：
- 3、邮编：
- 4、电话/传真：
- 5、成立日期或注册日期：
- 6、行业类型：

（二）基本经济指标（到上年度 12 月 31 日止）：

- 1、实收资本：
- 2、资产总额：
- 3、负债总额：
- 4、营业收入：
- 5、净利润：
- 6、上交税收：
- 7、从业人数：

（三）其他情况：

- 1、专业人员分类及人数：
- 2、企业资质证书情况：
- 3、其他需要说明的情况：

我方承诺上述情况是真实、准确的，我方同意根据招标人进一步要求出示有关资料予以证实。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

9、中小企业声明函

包件一 职工食堂食材项目

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）的上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026年食堂食材采购项目采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （职工食堂食材项目），属于（批发业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员____人，营业收入为____万元，资产总额为____万元¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

说明：（1）本声明函适用于所有在中国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购供应商，不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展暂行办法》。

（2）如投标人为联合投标的，联合体各方需分别出具上述《中小企业声明函》。

包件二 营养食堂食材项目

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）的上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026年食堂食材采购项目采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （营养食堂食材项目），属于（批发业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员____人，营业收入为____万元，资产总额为____万元¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

说明：（1）本声明函适用于所有在中国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购供应商，不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展暂行办法》。

（2）如投标人为联合投标的，联合体各方需分别出具上述《中小企业声明函》。

包件三 粮油米、干调、水发酱腌类项目

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）的上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）2026年食堂食材采购项目采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （粮油米、干调、水发酱腌类项目），属于（批发业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员____人，营业收入为____万元，资产总额为____万元¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

说明：（1）本声明函适用于所有在中国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购供应商，不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展暂行办法》。

（2）如投标人为联合投标的，联合体各方需分别出具上述《中小企业声明函》。

注：各行业划型标准：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中

型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

10、残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位安置残疾人____人，占本单位在职职工人数比例____%，符合残疾人福利性单位条件，且本单位参加单位的项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

说明：根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

- （1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；
- （2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；
- （3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；
- （4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；
- （5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

如投标人不符合残疾人福利性单位条件，无需填写本声明。

11、财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

我方（投标人名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第（二）项、第（四）项规定条件，具体包括：

1. 具有健全的财务会计制度；
2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（公章）

日期：

12、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料

（投标人自行提供）

13、没有重大违法记录的声明

本公司参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

特此声明。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（公章）：

日期：

★14、服务质量承诺函

上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）：

本公司承诺完全响应招标需求中服务质量要求的所有内容。

投标人名称（公章）：

日期：

★15、承诺函

上海市养志康复医院（上海市阳光康复中心）：

- 1、本公司承诺对报价依据的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任；
- 2、本公司承诺：合同期间发生下列事项的，招标人有权提前终止与中标人的一切合同，招标人并不承担违约责任。同时，由此产生的一切法律后果及所有相关费用由中标人承担。

- （1）发生食物中毒。
- （2）发生 3 人以上群体性事件。
- （3）发生对医院声誉造成严重影响或重大损失的事件。
- （4）月度考核结果 3 次 B 级或 2 次 C 级或 1 次 D 级。
- （5）医院认定的其他不良事件。

投标人名称（公章）：

日期：

二、技术响应文件有关表格格式

1、项目负责人情况表

项目名称：

招标编号：

包号：

姓名		出生年 月		文 化 程 度		毕 业 时 间	
毕业院校和专业			从事本 类项目 工作年 限			联 系 方 式	
职业资 格			技 术 职 称			聘 任 时 间	
主要工作经历： 主要管理服务项目： 主要工作特点： 主要工作业绩： 胜任本项目负责人的理由：							

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

2、主要管理、技术人员配备及相关工作经历、职业资格汇总表

项目名称：

招标编号：

包号：

项目组 成员姓 名	年龄	在项目 组中的 岗位	学历和 毕业时 间	职称及 职业资 格	进入本 单位时 间	相关工作经 历	联系方 式
.....							

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

3、投标产品规格偏离表

项目名称：

招标编号：

序号	招标文件技术要求	投标产品实际技术规格	是否有偏差	偏差说明	备注：

说明：（1）投标人必须按技术需求表的序号填写本表，如投标产品实际技术规格与技术需求无偏差，在“是否有偏差”一列填写“无”。

（2）投标产品的规格、技术参数和性能与招标文件的要求如不完全一致，在“是否有偏差”一列填写“有”，还需填写偏差说明，并注明是“正偏离”还是“负偏离”以及偏差的幅度（以百分比表示）。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

4、产品配置方案（格式自拟）

项目名称：

招标编号：

投标人应根据本项目清单提供产品配置方案、供货服务方案、人员配备、食材来源及生产环境、食材加工、包装、保存等环节的质量保证、内部检测证明材料、冷藏配送证明材料、综合实力等，其中针对按年度固定报价方式的食材产品配置方案包括但不限于产品品牌、产品型号规格、采购发票等。

投标人授权代表签字或盖章：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月

三、各类银行保函格式

1、预付款银行保函格式

致：（采购人名称）

鉴于_____（卖方名称）（以下简称“卖方”）根据年月日与贵方签订的_____号合同（以下简称“合同”）向贵方提供（货物和相关服务描述）。

根据贵方在合同中规定，卖方要得到预付款，应向贵方提交由一家信誉良好的银行出具的、金额为（以大写和数字表示的保证金金额）的银行保函，以保证其正确和忠实地履行所述的合同条款。

我行（银行名称）根据卖方的要求，无条件地和不可撤消地同意作为主要责任人而且不仅仅作为保证人，保证在收到贵方第一次要求就支付给贵方不超过（以大写和数字表示的保证金金额），我行无权反对和不需要先向卖方索赔。

我行进而同意，要履行的合同条件或买卖双方签署的其他合同文件的改变、增加或修改，无论如何均不能免除我行在本保函下的任何责任。我行在此表示不要求接到上述改变、增加或修改的通知。

本保函自收到合同预付款起直至 年 月 日前一直有效。

出证行名称：_____

出证行地址：_____

经正式授权代表本行的代表的姓名和职务（打印和签字）：_____

银行公章：_____

出证日期：_____

说明：1、本保函应由商业银行的总行或者分行出具，分行以下机构出具的保函恕不接受。

2、本保函由中标人在合同生效前提交。

2、履约保证金（银行保函）格式

致：（买方名称）

鉴于（卖方名称）（以下简称“卖方”）根据年月日与贵方签订的号合同向贵方提供（货物和服务描述）（以下简称“合同”）。

根据贵方在合同中规定，卖方应向贵方提交由一家信誉良好的银行出具的、合同规定金额的银行保函，作为卖方履行合同义务和按照合同规定提供给贵方的服务的履约保证金。

我行同意为卖方出具此保函。

我行特此承诺，我行作为保证人并以卖方的名义不可撤销地向贵方出具总额为（以大写和数字表示的保证金金额）元人民币的保函。我行及其继承人和受让人在收到贵方第一次书面宣布卖方违反了合同规定后，就立即无条件、无追索权地向贵方支付保函限额之内的一笔或数笔款项，而贵方无须证明或说明要求的原因和理由。

本保函自出具之日起至全部合同服务按合同规定验收合格后三十天内完全有效。

出证行名称：_____

出证行地址：_____

经正式授权代表本行的代表的姓名和职务（打印和签字）：_____

银行公章：_____

出证日期：_____

说明：1、本保函应由商业银行的总行或者分行出具，分行以下机构出具的保函恕不接受。

2、本保函由中标人在中标后提交。

包 1 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同通用条款及专用条款

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同各方：

甲方： [合同中心-采购单位名称]	乙方： [合同中心-供应商名称]
地址： [合同中心-采购单位所在地]	地址： [合同中心-供应商所在地]
邮政编码： [合同中心-采购单位邮编]	邮政编码： [合同中心-供应商单位邮编]
电话： [合同中心-采购单位联系人电话]	电话： [合同中心-供应商联系人电话]
传真： [合同中心-采购单位传真]	传真： [合同中心-供应商单位传真]
联系人： [合同中心-采购单位联系人]	联系人： [合同中心-供应商联系人]

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

为上海市养志康复医院(上海市阳光康复中心)提供食堂食材采购配送服务，提供食材采购、备货、物流配送、开票结算、售后服务等相关服务。产品应符合国家“三包”政策，保证正品，包装完好、渠道正规、品牌与描述一致，所提供的产品应符合国家环保和安全质量等方面的规定。

乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见招标文件和投标文件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同预算金额（暂估金额）为[合同中心-合同总价]元整，大写：[合同中心-合同总价大写]元整。根据实际情况选择、确定最终采购量，采购金额按实结算。本项目定价方式、结算方式等详见招标文件及投标文件。

[合同中心-补充条款列表]

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点：上海市松江区光星路 2209 号及采购人指定地点

2.3 服务期限：[合同中心-合同有效期]。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款方式：

按月支付，中标人每月10日前提交上一月“核算清单”，经招标人核对无误、审核通过后，根据月度考核确定的支付比例，开具上月服务费用发票，招标人收到发票后并在财务流程完成后支付相应费用

8. 甲方（甲方）的权利义务

8.1 甲方有权在合同规定的范围内享受服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8.6 如果甲方因工作需要对原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

（2）乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

（3）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第13条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

本项目不涉及履约保证金

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式三份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括： 招标文件、投标文件、补充协议

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22. 其他

22.1 如有其他补充事宜，由双方协商签订补充协议

[合同文档模版-其他补充事宜]

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

日期：**[合同中心-签订时间]**

日期：**[合同中心-签订时间]**

合同签订点：网上签约

包 2 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同通用条款及专用条款

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同各方：

甲方： [合同中心-采购单位名称]

乙方： [合同中心-供应商名称]

地址： [合同中心-采购单位所在地]

地址： [合同中心-供应商所在地]

邮政编码： [合同中心-采购单位邮编]

邮政编码： [合同中心-供应商单位邮编]

电话： [合同中心-采购单位联系人电话]

电话： [合同中心-供应商联系人电话]

传真： [合同中心-采购单位传真]

传真： [合同中心-供应商单位传真]

联系人： [合同中心-采购单位联系人]

联系人： [合同中心-供应商联系人]

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

为上海市养志康复医院(上海市阳光康复中心)提供食堂食材采购配送服务，提供食材采购、备货、物流配送、开票结算、售后服务等相关服务。产品应符合国家“三包”政策，保证正品，包装完好、渠道正规、品牌与描述一致，所提供的产品应符合国家环保和安全质量等方面的规定。

乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见招标文件和投标文件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同预算金额（暂估金额）为[合同中心-合同总价]元整，大写：[合同中心-合同总价大写]元整。根据实际情况选择、确定最终采购量，采购金额按实结算。本项目定价方式、结算方式等详见招标文件及投标文件。

[合同中心-补充条款列表]

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点：上海市松江区光星路 2209 号及采购人指定地点

2.3 服务期限：[合同中心-合同有效期]。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款方式：

按月支付，中标人每月10日前提交上一月“核算清单”，经招标人核对无误、审核通过后，根据月度考核确定的支付比例，开具上月服务费用发票，招标人收到发票后并在财务流程完成后支付相应费用

8. 甲方（甲方）的权利义务

8.1 甲方有权在合同规定的范围内享受服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8.6 如果甲方因工作需要对原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作
要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运
作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，
共同落实防范措施，保证正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，
应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务
是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同
第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙
方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务
的价格。

（2）乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规
格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补
缺陷部分，其费用由乙方负担。

（3）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙
方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，
按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除
索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第13条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

本项目不涉及履约保证金

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式三份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括： 招标文件、投标文件、补充协议

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22. 其他

22.1 如有其他补充事宜，由双方协商签订补充协议

[合同文档模版-其他补充事宜]

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

日期：**[合同中心-签订时间]**

日期：**[合同中心-签订时间]**

合同签订点：网上签约

包3 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同通用条款及专用条款

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同各方：

甲方： [合同中心-采购单位名称]

乙方： [合同中心-供应商名称]

地址： [合同中心-采购单位所在地]

地址： [合同中心-供应商所在地]

邮政编码： [合同中心-采购单位邮编]

邮政编码： [合同中心-供应商单位邮编]

电话： [合同中心-采购单位联系人电话]

电话： [合同中心-供应商联系人电话]

传真： [合同中心-采购单位传真]

传真： [合同中心-供应商单位传真]

联系人： [合同中心-采购单位联系人]

联系人： [合同中心-供应商联系人]

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

为上海市养志康复医院(上海市阳光康复中心)提供食堂食材采购配送服务，提供食材采购、备货、物流配送、开票结算、售后服务等相关服务。产品应符合国家“三包”政策，保证正品，包装完好、渠道正规、品牌与描述一致，所提供的产品应符合国家环保和安全质量等方面的规定。

乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见招标文件和投标文件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本项目合同金额为[合同中心-合同总价]元整，大写：[合同中心-合同总价大写]元整。根据实际情况选择、确定最终采购量，采购金额按实结算。本项目定价方式、结算方式等详见招标文件及投标文件。

[合同中心-补充条款列表]

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点：上海市松江区光星路 2209 号及采购人指定地点

2.3 服务期限：[合同中心-合同有效期]。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款方式：

按月支付，中标人每月10日前提交上一月“核算清单”，经招标人核对无误、审核通过后，根据月度考核确定的支付比例，开具上月服务费用发票，招标人收到发票后并在财务流程完成后支付相应费用

8. 甲方（甲方）的权利义务

8.1 甲方有权在合同规定的范围内享受服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8.6 如果甲方因工作需要对原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

（2）乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

（3）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第13条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

本项目不涉及履约保证金

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式三份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括： 招标文件、投标文件、补充协议

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22. 其他

22.1 如有其他补充事宜，由双方协商签订补充协议

[合同文档模版-其他补充事宜]

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

日期：**[合同中心-签订时间]**

日期：**[合同中心-签订时间]**

合同签订点：网上签约
