招　标　文　件

招标编号：310115000260414103630-15345947

（招标代理内部编号：PCMET-26611G0331/01-05）

项目名称：浦东公安分局食堂副食品采购

包件 1：食堂副食品采购（一区）

包件 2：食堂副食品采购（二区）

包件 3：食堂副食品采购（三区）

包件 4：食堂副食品采购（四、五区）

包件 5：食堂副食品采购（J 区）

招标方：上海市公安局浦东分局

招标代理机构：上海浦成机电设备招标有限公司

2026 年

2026年05月18日

2026年05月18日

目　　录

第一章　投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 招标项目要求及说明

第四章 合同格式

第五章 评标办法

第六章 附件

第一章 投标邀请

浦东公安分局食堂副食品采购招标项目的潜在投标人应在上海市政府采购网获取采购文件，并于 2026-06-15 10:00:00（北京时间）前提交投标文件。

一、 项目基本情况

项目编号：310115000260414103630-15345947

项目名称：浦东公安分局食堂副食品采购

采购方式：国内公开招标

预算金额（元）：10077200.00 元

最高限价（元）：包 1-1974600.00 元,包 2-2154100.00 元,包 3-2333700.00 元,包 4-2513200.00 元,包 5-1101600.00 元

简要规则描述或项目基本概况介绍：

包件 1：食堂副食品采购（一区），预算金额 197.46 万元；

包件 2：食堂副食品采购（二区），预算金额 215.41 万元；

包件 3：食堂副食品采购（三区），预算金额 233.37 万元；

包件 4：食堂副食品采购（四、五区），预算金额 251.32 万元；

包件 5：食堂副食品采购（J 区），预算金额 110.16 万元。

为提高提供本次项目的服务质量，供应商可对一个包件进行投标，也可对多个包件同时进行投标，但每家投标人最多只能中标一个包件。

合同履约期限：一年，具体以合同签订时间为准。。

是否接受联合体投标：不允许。

二、 申请人的资格要求

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、落实政府采购政策需要满足的资格要求：本项目执行政府强制采购节能产品、鼓励环保产品、扶持残疾人福利企业、支持中小微企业、支持监狱和戒毒企业、扶持不发达地区和少数民族地区以及限制采购进口产品、支持脱贫攻坚和优先采购肉菜中药材等可追溯产品等相关政策。

3、其他资质要求：

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定

2、近三年未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单

3、本项目为非专门面向中小企业的项目；

4、本项目不允许转包；

5、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；

6、具有国家行政部门批准的有效的食品经营许可文件；

投标人信用信息查询以采购人或者采购代理机构在评标活动开始前查询为准，时间：递交投标文件截止之日当天前 3 年内；信用信息查询记录和证据留存的具体方式：相关网站截图；信用信息的使用规则：对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，其投标将视为无效投标。

三、 获取招标文件

时间：2026-05-18 至 2026-05-25，每天上午 00:00:00~12:00:00，下午 12:00:00~23:59:59（北京时间，法定节假日除外）

地点：上海市政府采购网（http://www.zfcg.sh.gov.cn）

方式：网上获取

售价（元）：0

四、 提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2026-06-15 10:00:00（北京时间）

投标地点：上海市政府采购网（http://www.zfcg.sh.gov.cn）

开标时间：2026-06-15 10:00:00（北京时间）

开标地点：上海市政府采购网（http://www.zfcg.sh.gov.cn）

开标所需携带的其他材料：/

五、 公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日

六、 其他事项

1、投标签收回执不作为判断投标文件数据是否完整、有效的依据。如果投标人发现投标文件存在数据丢失、缺漏、乱码等情况，或在投标过程中遭遇因系统、网络故障等技术原因产生的问题，请及时联系政府采购云平台 95763；

2、供应商报名后需将营业执照及开票信息（word 形式）发送至此邮箱：zhaobiaol@spmeetc.cn。

3、发布公告的媒介：以上信息若有变更我们会通过“上海市政府采购网”通知，请供应商关注。

七、 凡对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1、采购人信息

名称：上海市公安局浦东分局

地址：上海市浦东新区丁香路 655 号

联系方式：021-22047012

2、采购代理机构信息

名称：上海浦成机电设备招标有限公司

地址：上海市浦东新区商城路 618 号良友大厦 8 楼

联系方式：021-50934539

3、项目联系方式

项目联系人：戴胜男、洪燕、严浩宇

电话：021-50934539

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

序号	内 容 规 定
1	委托单位：上海市公安局浦东分局 地址：上海市丁香路 955 号 联系人：秘晨 电话：021-22047012
2	项目名称：浦东公安分局食堂副食品采购； 招标方式：公开招标
3	招标代理机构：上海浦成机电设备招标有限公司； 地 址：上海市浦东新区商城路 618 号良友大厦 8 楼 联系人：戴胜男、洪燕、严浩宇 联系电话： 021-50934539 传真：021-50934522 邮箱：zhaobiao1@spmeetc.cn
4	**投标人资质要求：** **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、落实政府采购政策需要满足的资格要求：**本项目执行政府强制采购节能产品、鼓励环保产品、扶持残疾人福利企业、支持中小微企业、支持监狱和戒毒企业、扶持不发达地区和少数民族地区以及限制采购进口产品、支持脱贫攻坚和优先采购肉菜中药材等可追溯产品等相关政策。 **3、其他资质要求：** 1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定 2、近三年未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单 3、本项目为非专门面向中小企业的项目；

	4、本项目不允许转包； 5、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动； 6、具有国家行政部门批准的有效的食品经营许可文件；
5	投标保证金：本项目不涉及投标保证金相关事项。
6	投标有效期：90 天
7	投标书：各投标单位应在递交截止时间前在网上将电子投标文件上传。
8	投标方对招标文件如有疑问，可要求澄清，须在获取招标文件之日起 10 日内按投标邀请中载明的地址以书面形式（盖单位公章）（并提供 email：zhaobiao1@spmeetc.cn）通知到招标代理机构。（传真号码：021-50934522）
9	投标文件递交时间：详见投标邀请； 投标截止时间：详见投标邀请； 递交地点：详见投标邀请； 地　　址：详见投标邀请； 联系人：戴胜男、洪燕、严浩宇 联系电话：021-50934539 传　　真：021-50934522
10	开标时间：详见投标邀请； 开标地点：上海市政府采购网； 地　　址：http://www.zfcg.sh.gov.cn；
11	★报价要求：投标单位应按照招标文件分项报价表的要求，提供所列项目的单价及总价，人工费、运输费、仓储费、搬运费、配套服务费、税金等项目履约过程中可能发生的所有费用均应折算至所报项目的单价中，采购方不再支付其他任何费用。 ★结算与付款： （一）本项目分 12 笔支付。 1、 第一笔：累计结算金额达到合同金额的 8%，采购方支付合同金额的 8% ； 2、 第二笔：累计结算金额达到合同金额的 16%，采购方支付合同金额的

	8% ； 3、 第三笔：累计结算金额达到合同金额的 24%，采购方支付合同金额的 8% ； 4、 第四笔：累计结算金额达到合同金额的 32%，采购方支付合同金额的 8% ； 5、 第五笔：累计结算金额达到合同金额的 40%，采购方支付合同金额的 8% ； 6、 第六笔：累计结算金额达到合同金额的 48%，采购方支付合同金额的 8% ； 7、 第七笔：累计结算金额达到合同金额的 56%，采购方支付合同金额的 8% ； 8、 第八笔：累计结算金额达到合同金额的 64%，采购方支付合同金额的 8% ； 9、 第九笔：累计结算金额达到合同金额的 72%，采购方支付合同金额的 8% ； 10、 第十笔：累计结算金额达到合同金额的 80%，采购方支付合同金额的 8% ； 11、 第十一笔：累计结算金额达到合同金额的 88%，采购方支付合同金额的 8% ； 12、 第十二笔：累计结算金额达到合同金额的 100%，采购方支付合同金额的 12% ； （二）本项目结算原则按实结算，即根据成交单价乘以实际发生的数量结算。 （三）在服务期限内，货物结算单价不接受变更。 报价方式：人民币。
12	**中标服务费：** **（1）以中标包件的合同金额作为收费的计算基数；** **（2）招标代理机构根据合同金额向中标单位根据《招标代理收费管理暂行办法》（计价格【2002】1980 号）以及《国家发展改革委办公厅关于招**

<table>
<tr><td></td><td>标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格【2003】857）规定的货物类收费标准*90%收取中标服务费。
<table>
<tr><th>服务费率类型
中标金 （万元）</th><th>货物类招标</th></tr>
<tr><td>100 以下</td><td>1.5%</td></tr>
<tr><td>100-500</td><td>1.1%</td></tr>
<tr><td>500-1000</td><td>0.8%</td></tr>
<tr><td>1000－5000</td><td>0.5%</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>13</td><td>技术规格及参数：详见第三章</td></tr>
<tr><td>14</td><td>电子招投标项目操作重要提示：
1 投标文件的递交：各投标单位应在递交截止时间内在网上将电子投标文件上传。由于平台问题，建议投标单位提前 1-2 个工作日将电子投标文件上传。
2 投标文件上传：投标文件必须盖章扫描上传。投标单位在上传完成后需要通知招标代理机构对投标文件进行签收。完成投标签收后，在供应商列表中，投标状态为【签收完毕】，此时供应商对于当前项目的包件即视为投标成功。
3 请各投标单位于本项目开标后，单独提供分项报价表（excel 版）电子版 1 份，发送至招标代理公司邮箱：zhaobiao1@spmeetc.cn。</td></tr>
<tr><td>15</td><td>核心产品：因本项目为食材配送类项目，故不设定核心产品。</td></tr>
<tr><td>16</td><td>是否适用本国产品标准：否。</td></tr>
<tr><td>17</td><td>本项目未做过进口论证，不得采购进口产品。</td></tr>
<tr><td>18</td><td>本项目所属行业：工信部联企业【2011】300 号 （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。</td></tr>
</table>

一、说　明

1、适用范围

本招标文件仅适用于本投标邀请中所述项目的货物、服务采购。

2、定义

2.1 “招标人”即上海市公安局浦东分局。

2.2 “招标代理机构”即上海浦成机电设备招标有限公司。

2.3 “招标方”系指招标人和招标代理机构。

2.4 “投标人”系指在上海市政府采购网办理登记手续，并递交投标文件的投标单位。

2.5 “中标人”系指被确定为承接本项目负责其实施的投标人。

2.6 “买方”即上海市公安局浦东分局。在招标阶段称为招标方或买方，在签订和执行合同阶段称为买方。

2.7 “卖方”系指提供合同货物和提供服务的公司或实体。在招标阶段称为投标方或投标人，在签订和执行合同阶段称为卖方。

3、投标人应具备的条件

3.1参加本项目投标的投标人必须符合下列要求：

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、**落实政府采购政策需要满足的资格要求：**

本项目执行政府强制采购节能产品、鼓励环保产品、扶持残疾人福利企业、支持中小微企业、支持监狱和戒毒企业、扶持不发达地区和少数民族地区以及限制采购进口产品、支持脱贫攻坚和优先采购肉菜中药材等可追溯产品等相关政策。

3、其他资质要求：详见招标公告和投标人须知前附表

4、联合体投标

本项目不接受联合体投标。

5、投标费用

投标人应承担所有与参与投标有关的全部费用，不论投标过程中的作法和结果如何，招标人和招标代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

二、招标文件

6、招标文件的构成

6.1 招标文件由招标文件总目录所列内容及在招标过程中发出的修正和补充文件（若有的话）组成：

第一章　投标邀请

第二章　投标人须知

第三章　招标项目要求及说明

第四章　合同格式

第五章　评标办法

第六章　附件（投标文件格式、投标人应当提交的资格证明文件、为落实政府采购政策，采购标的需满足的要求，以及投标人须提供的证明材料）

6.2 投标人应详细阅读招标文件的全部内容。不按招标文件的要求提供的投标文件和资料，将导致投标被拒绝。

6.3 投标人收到招标文件时，应检查页数和附件数量。投标人发现任何页数或附件数量的遗缺，任何数字或词汇模糊不清，任何词义含混不清，应告之招标代理机构补全或澄清。如果投标人不按上述提出要求而造成不

良后果，招标代理机构不承担责任。

6.4 无论是否递交投标文件，投标人都应承诺对招标文件保密的义务。

6.5 招标文件以中文为准。

6.6 投标人在参与本项目中，对于招标方披露和提供的所有信息应作为商业秘密对待并予以保护，未经招标方授权不得将任何信息泄漏给第三方，否则招标方有权追究投标方的责任。

6.7 投标方一旦中标，须保障招标方在使用其货物、服务及其任何部分不受到第三方关于侵犯商业秘密的指控。任何第三方如果提出相关指控，投标方须与第三方交涉并承担由此而引起的一切法律责任和费用。

7、招标文件的答疑与澄清

7.1 投标方对招标文件如有疑问，可要求澄清，应按《投标人须知》前附表规定的时间前按投标邀请中载明的地址以书面形式（盖单位公章）（并提供 email）通知到招标代理机构。招标代理机构将视情况确定采用适当方式予以澄清或以书面形式（email 形式）予以答复，并在其认为必要时，将不标明查询来源的书面答复发给已购买招标文件的每一投标方。投标方在收到答复后应尽快以书面形式予以确认。投标人未在规定时间内提出疑问的，则视为对招标文件无异议。

7.2 标前会

招标代理机构将根据投标人的澄清要求决定是否召开标前会，标前会召开的具体时间和地址将另行通知。

如召开标前会，投标人应在标前会召开前一天内将问题以书面形式提交给招标代理机构。在标前会上，招标方、最终用户和招标代理机构只答

复与招标文件内容有关的问题，并有权对于任何与招标文件无关的问题不作解答。

8、招标文件的修改

8.1 招标方对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在招标文件要求提交投标文件截止时间十五日前，以书面形式通知所有招标文件收受人。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

8.2 招标方可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，将变更时间书面通知所有招标文件收受人。

8.3 此类修改文件将构成招标文件的一部分，对投标方有约束力。

8.4 当后发的修改文件与原招标文件或此前发出的修改文件之间存在不一致时，应以后发的修改文件为准。

三、投标文件的编写

9、投标要求

投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按招标文件的要求编制投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标对招标文件做出实质性的响应，否则，其投标将被拒绝。任何对招标文件的忽略或误解不能作为投标文件没有完全响应招标文件的有效理由。

10、投标语言及计量单位

10.1 投标人提交的投标文件及投标人与招标代理机构就有关投标的所有来往函电均使用中文。投标人可以提交其它语言的资料，但有关段落必须翻译成中文，在有差异时以中文为准。

10.2 除在招标文件的技术规格中另有规定外，计量单位应使用我国法定计量单位（国际单位制和国家选定的其它计量单位）。

11、投标文件的组成

11.1 投标书（统一格式），应包括下列部分：

11.2 商务标（含资质及报价）

（一）资质部分

表 1　法定代表人授权书；（原件加盖公章，扫描上传）

表 2　法定代表人身份证、被授权人代表身份证（复印件加盖公章，扫描上传）；

表 3　“三证合一”的营业执照（复印件加盖公章，扫描上传）；

表 4　财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；（原件加盖公章，扫描上传）；

表 5　无利害关系声明和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；（原件加盖公章，扫描上传）

表 6　对投标文件的真实性、合法性承诺函；（原件加盖公章，扫描上传）

表 7　主要股东或出资人信息；（原件加盖公章，扫描上传）

表 8　供应商参加本项目无围标串标行为的承诺函；（原件加盖公章，扫描上传）

表 9　食品经营许可文件（复印件加盖公章，扫描上传）.

上述表 1-表 9 内容未按照招标文件要求提供或不满足招标文件要求的，视为未实质性响应招标文件要求，作无效标处理。

（二）报价部分

附件一　投标函（格式）

附件二　开标一览表（格式）

附件三　分项报价表（格式）

附件四　投标单位的财务情况表（格式）；

11.3 技术标

附件五　商务条款偏离表；

附件六　技术条款偏离表；

附件七　类似或同类项目业绩清单；

附件八　投标人情况一览表；

附件九　投标人单位简介；

附件十　项目技术服务方案；

附件十一 项目团队人员的情况；

附件十二　中小企业声明函；

附件十三　残疾人福利性单位声明函（非福利性单位不用填写）；

附件十四　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；（非监狱企业不用填写）

附件十五　节能清单和环保清单说明表（非清单产品不用填写）；

附件十六　供应商认为需加以说明的其他内容；

各投标单位应对投标文件编制目录及注明页码，且将目录设置为第 1 页，依次逐页增加页码，所有分隔页包括空白页以及样本或图片等技术资料也必须连续编制页码上传。

11.3　投标内容填写说明

（1）投标书统一格式填写；

12、投标报价

12.1 投标报价应按照招标文件附件的“开标一览表”格式填报，投标方对每一个项目只允许有一个报价，招标方不接受有选择的报价。与每个相对应的项目只允许填报一个价。

12.2 报价总金额应用阿拉伯数字和中文大写数字两种形式表示。阿拉伯数字和中文大写数字有差异的，以中文大写数字叙述为准。

12.3 投标人所报价格在合同执行过程中一般是固定不变的，一般不得以任何理由予以变更，招标方不承担价格波动所产生的任何责任。

12.4 投标报价：报价应包括项目服务过程中所有费用。以人民币为结算单位。

12.5 本次招标，投标报价为一次性不可更改的价格。

13、投标保证金：本项目不涉及投标保证金相关事项。

14、投标有效期

投标文件从开标日起有效期为 90 天（日历日）。如果投标文件有效期不足 90 天，将导致投标无效。特殊情况下，招标代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均应为书面形式。投标人可以拒绝上述要求。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件。

15、投标文件的签署

15.1 投标文件以网上递交的文本为准。由于平台问题，建议投标单位

提前 1-2 个工作日将电子投标文件在上海市政府采购网上传。

15.2 **投标文件须由法人代表或被授权代表按规定签字盖章，否则视为无效投标。**

15.3 电报、电话、传真、电子邮件形式的投标概不接受。

四、投标文件的递交

16、本项目采用电子招投标，投标文件以在上海市政府采购网上上传的文件为准。

17、递交投标文件的截止时间

所有投标文件必须按招标代理机构在招标公告中规定的投标截止时间之前递交至投标邀请中指定的地点。超过投标截止时间递交的投标文件将被拒绝。**各投标单位应在递交截止时间内在网上将电子投标文件上传。**

18、投标文件的补充、修改或撤回

18.1 投标人在投标截止时间之前自行在网上撤回、修改、补充投标文件，并重新进行上传。

18.2 投标截止时间以后不得修改投标文件。

18.3 投标人不得在开标时间起至投标文件有效期期满前撤销投标文件。

五、开标和评标

19、开　标

19.1 招标方按招标文件规定的时间、地点主持公开开标。

19.2 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。

19.3 投标截止、电子采购平台显示开标后，由招标代理机构解除电子采购平台对投标文件的加密。投标供应商应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。

19.4 投标方因自身原因未能将其投标文件解密的，视为放弃投标。

19.5 投标文件解密后，电子采购平台根据投标文件中开标一览表的内容自动汇总生成开标记录表。

19.6 投标方应及时检查开标记录表的数据是否与其投标文件中的投标报价一览表一致，并作出确认。投标方因自身原因未作出确认的视为其确认开标记录表内容。投标方发现开标记录表与其投标文件开标一览表数据不一致的，应及时提出。

20、评标委员会

20.1 招标方将根据项目的特点依法组建评标委员会，其成员由评审专家和招标人的代表组成。评标委员会负责对投标文件进行审查、质疑、评审。

20.2 评标委员会的组成属于保密内容。

20.3 整个评标工作将由评标委员会负责。

21、评标工作的基本原则

21.1 认真贯彻国家有关法律、法规、维护国家利益。

21.2 保护招标单位的各项合法利益。

21.3 客观、公正地对待所有投标人，对所有投标人的投标评价，均

采用相同的程序和标准。

21.4 招标文件是评标的依据。

22、对投标文件的初审和响应性的确定

22.1 开标后，将组织审查投标文件是否符合招标文件的要求、内容是否完整、价格构成有无计算错误、文件签署是否齐全。

22.2 初审中，对价格的计算错误按下述原则修正：

（1）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）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。

22.3 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。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。

22.4 评标委员会认为产生的漏项或缺项不会使整个投标报价影响产品质量或者不能诚信履约的，投标方在澄清、说明和补正中已承认并承诺由其承担该漏项或缺项费用，可将该项所有报价中的最高报价计入其评标价中。若投标方拒绝接受上述修正，其投标将被拒绝。

22.5 异常低价的处理：按照财政部《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库【2026】2号)执行。

22.6 评标委员会将确定每一投标文件是否对招标文件的要求作出了

实质性的响应，而没有重大偏离。

（1）实质性响应的投标是指投标文件符合招标文件的所有条款、条件和规定且没有重大偏离或保留。与招标文件有重大偏离的投标文件将被拒绝。

（2）重大偏离或保留系指影响到招标文件规定的服务范畴，明显不能满足招标文件的要求，或限制了招标方的权力和投标人义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其他提交实质性响应投标的投标人的公平竞争地位。

22.7 评标委员会对投标文件的判定，只依据投标内容本身，不依靠开标后任何外来证明。

22.8 评标委员会将拒绝被确定为非实质性响应的投标，投标人不能通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。

23、投标文件的澄清

23.1 澄清、说明和补正可由评标委会员组织相应的会议进行，也可以书面形式进行。当以书面方式进行时，投标方应对书面澄清文件加盖公章。

23.2 评标委员会可以以书面方式要求投标人对投标文件中含义不明确，对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容作必要的澄清、说明或补正。

23.3 投标文件未响应招标文件实质性要求和条件的，不得通过修正或撤销其不符合要求的差异或保留，使之成为具有响应性的投标。

23.4 澄清的答复应是书面的，并作为投标文件的一部分。

24、对投标文件的评审和比较

24.1 评标委员会将按招标文件中规定的评标方法和标准，对通过资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行综合评分，综合比较与评价。

25、评标原则及方法

25.1 评标过程将遵循“公平、公正、科学、择优”的原则进行。

25.2 对所有投标人的投标评估，都采用相同的程序和标准。

25.3 评标严格按照招标文件的要求和条件进行。

25.4 评标方法：综合评分法，详见《评标办法》。

25.5 评标委员会对非实质性响应的投标文件按无效标处理，不再进行下一步评审。对细微偏差的修正原则，应根据澄清、说明和补正的情况，按招标文件的规定作出最不利于投标方的量化。

25.6 凡投标文件存在下列情况之一者，将视为非实质性响应招标文件，都将导致投标无效：

(1) 投标人不具备招标文件中规定资格要求的；

(2) 投标有效期不足；

(3) 投标文件附有招标人不能接受的条件；

(4) 投标文件符合招标文件中规定无效标的其他实质性条款；

(5) 投标人的投标书、资质证明未提供或不符合招标文件要求的；

(6) 投标人将招标内容拆开投标；

(7) 投标文件没有按要求盖章、签署的；

(8) 投标文件未完全满足招标文件中带★号的条款和指标的（如有）；

(9) 投标总价超过采购预算或最高限价的；

(10) 评标期间，投标人没有按评标委员会的要求提交经授权代表签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的；

(11) 投标文件提供虚假材料的；

(12) 投标人以他人的名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的；

（13）存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》财政部令第 87 号 第三十七条 投标人串通投标的情形。

(14) 投标人对采购人、招标代理机构、评标委员会及其工作人员施加影响，有碍招标公平、公正的；

(15) 按有关法律、法规、规章规定属于无效投标的；

(16) 列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的；

26、评标过程的保密性

26.1 在评标过程中及评标结束后，评标委员会的研究情况和所有投标人的商业秘密都属于保密内容。

26.2 有关投标文件的审查、澄清、评估和比较以及有关授予合同的意向的一切情况都不得透露给任何投标人或与上述评标工作无关的人员。

26.3 投标人不得干扰评标委员会的评标活动，否则将撤消其投标资格。

六、 定　 标

27、定标准则

27.1 合同将授予满足招标文件要求且综合得分最高的投标人。

27.2 不能保证最低报价的投标中标。

28、接受和拒绝任何或所有投标的权力

28.1 评标委员会有权根据投标人的投标文件对招标文件实质性响应的程度决定接受或拒绝其投标。

28.2 出现下列情形之一的，本采购招标项目作废标处理。

（1）符合专业资格条件的投标人或者对招标文件作实质响应的有效投标人不足三家的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

（4）因重大变故，采购任务取消的。

29、中标通知

29.1 评标结束后将在财政指定网站上公布中标结果，并由招标代理公司签发《中标通知书》。

29.2 《中标通知书》是合同文件的组成部分。

30、授予合同时变更数量的权力

30.1 招标人在授予合同时有权对招标文件中的货物、服务予以增加或减少，但不得对其它条款和条件做任何实质性改变。

31、签订合同

31.1 中标人在收到《中标通知书》的 30 天之内与招标人签订合同。

31.2 招标文件、中标方的投标文件、澄清文件及其在评标中的书面承诺等均为签订经济合同的依据。

31.3 中标人应当按照合同约定履行义务，完成中标项目。中标人不得向他人转让中标项目，也不得将中标项目分包（招标文件中有明确规定除外）。

32、腐败和欺诈行为

32.1 本招标形成的合同项下的招标单位和中标单位在合同采购和实施过程中应遵守以下道德标准：

（1）“腐败行为” 是指通过提供、给予、接受、索取任何有价值的东西来影响招标人员在采购过程中或合同实施过程中的行为；

（2）“欺诈行为” 是指为了影响采购过程或合同实施过程而谎报事实，损害买方和公共利益，包括投标人之间串通投标（递交投标文件之前和之后），人为地使投标丧失竞争性，剥夺了买方从竞争中所获得的利益。

如果被推荐的中标人被认为在本招标合同的竞争中有腐败和欺诈行为，则被拒绝授标建议。

33、中标服务费

33.1 中标方必须在正式签订经济合同之前向招标机构按如下标准和规定交纳中标服务费：

（1）以中标包件的合同金额作为收费的计算基数；

（2）招标代理机构根据合同金额向中标单位根据《招标代理收费管理暂行办法》（计价格【2002】1980 号）以及《国家发展改革委办公厅关于招标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格【2003】857）规定的货物类收费标准*90%收取中标服务费。

服务费率类型	货物招标

中标金额（万元）	
100 以下	1.5%
100-500	1.1%
500-1000	0.8%
1000-5000	0.5%

（3）中标服务费以人民币支付，向代理机构以电汇形式交纳。

开户银行名称：浙商银行上海闵行支行

开户银行代码：316290000035

账户名称：上海浦成机电设备招标有限公司

账号：2900000110120100336816

摘要：项目编号+中标服务费

34、质疑

34.1 供应商认为采购文件、采购过程和中标、成交结果使自身权益受到损害的，可以在知道或应当知其权益受到损害之日起 10 日内，以书面形式（具体格式可通过中国政府采购网 www.ccgp.gov.cn 右侧的“下载专区”下载）向采购人或招标代理机构提出质疑。

34.2 采购人、采购代理机构将拒收未在法定质疑期内发出的质疑函。

34.3 接受质疑函的方式：书面形式（盖单位公章）

联系人：戴胜男、洪燕、严浩宇

联系电话：021-50934539

通讯地址：上海市浦东新区商城路 618 号良友大厦 8 楼

34.4 供应商应知其权益收到损害之日，是指：

34.4.1 对采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件

公告期限届满之日。

34.4.2 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日。

34.4.3 对中标、成交结果提出质疑的，为中标、成交结果公告期限届满之日。

34.5 供应商不得以捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料进行质疑。

34.6 供应商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被受理。

34.7 供应商提起的质疑，应该按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）的规定办理。采购人或招标代理机构将当场一次性告知供应商需要补正的事项，供应商超过法定质疑期或未按要求补正并重新提交的，视为放弃质疑。

35、项目的转让与分包：

如在履约过程或事后审计中发现中标单位违反法律、法规以及本项目采购合同规定，存在合同履约阶段转让或未经采购方事先同意分包合同义务的情形的，采购方可根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款以及《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十二条第四项之规定，将中标单位行为向相关行政主管部门进行通报，由相关行政主管部门依法进行处罚，并追究中标单位相应的法律责任。

第三章 招标项目要求及说明

一、说明

1 总则

1.1 投标人应具备国家或行业管理部门规定的，在本市实施本项目所需的资格（资质）和相关手续（如果有），由此引起的所有有关事宜及费用由投标人自行负责。

1.2 投标人对所提供的货物和服务应当享有合法的所有权，没有侵犯任何第三方的知识产权、技术秘密等权利，而且不存在任何抵押、留置、查封等产权瑕疵。如采购人使用该货物或服务构成上述侵权的，则由中标人承担全部责任

1.3 投标人提供的货物应当是全新的、未使用过的，投标人提供的相关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和招标需求。

1.4 投标人应如实准确地填写投标货物的规格型号、技术参数、品牌、产地等相关信息，因上述信息内容填写不完整、不准确，而导致投标文件被误读、漏读，由投标人自行负责，为此投标人需承担其投标文件在评标时被扣分甚至被认定为无效投标的风险。

1.5 若本项目涉及国家强制认证产品（信息安全产品、3C 认证产品、强制节能产品、电信设备进网许可证等），则根据国家有关规定，投标人提供的产品必须满足强制认证要求。

1.6 采购人在技术需求和图纸或图片（如果有）中指出的工艺、材料和货物的标准以及参照的技术参数或型号仅起说明作用，并没有任何限制性和排他性，投标人在投标中可以选用其他替代标准、技术参数或型号，但这些替代要在不影响功能实现的前提下，并在可接受范围内接受偏离。

1.7 投标人在投标前应认真了解项目的实施背景、使用条件（使用空间、能源条件等）和其他相关条件，一旦中标，应按照招标文件和合同规定的要求提供货物及相关服务。

1.8 投标人应根据本章节中详细技术规格要求，采用市场主流产品或按照要求提供定制产品参加竞标。同时，请投标人务必注意：无论是正偏离还是负偏离，都不得与招标要求相差太大，否则将可能影响投标人的得分。一旦中标，投标人

应按投标文件的承诺签订合同并提供相应的产品和服务。

1.9 投标人认为招标文件（包括招标补充文件）存在排他性或歧视性条款，可在收到或下载招标文件之日起 10 日内提出并附相关证据。

★1.10 投标人提供的服务或货物必须符合国家强制性标准。

二、项目概况

2 项目名称

2.1 项目名称及预算金额详见“招标公告”。

3 项目地点

采购人指定地点

4 招标范围及内容

食堂副食品采购，包括调味品、蔬菜、肉类(含冻品)、豆制品、蛋类、水果、食用油、粮食等；

包件 1：食堂副食品采购（一区）

包件 2：食堂副食品采购（二区）

包件 3：食堂副食品采购（三区）

包件 4：食堂副食品采购（四、五区）

包件 5：食堂副食品采购（J 区）

参加本项目的投标人，可对一个包件进行投标，也可对多个包件同时进行投标，但每家投标人最多只能中标一个包件。

5 承包方式

5.1 依据本项目的招标范围和内容，中标人以包供货、包质量、包配送、包售后服务、包安全可靠的方式实施总承包。

5.2 本项目不允许分包。

6 合同的签订

6.1 本项目合同的标的、价格、质量及验收标准、考核管理、履约期限等主要条款应当与招标文件和中标人投标文件的内容一致，并互相补充和解释。

6.2 合同履约过程中，如遇不可抗力或服务内容变更（以招标文件和合同约定为准），经双方商定可以取消合同或调整合同金额（调整原则以招标文件约定

为准），并签订补充协议。

7 结算原则和支付方式

7.1 结算原则

7.1.1 本项目合同结算时，中标人的中标单价不变（各包件内小项的单价），实际采购数量以采购人按照招标文件规定的验收标准验收确认的为准。

7.2 支付方式

7.2.1 本项目合同金额采用分期付款方式，在采购人和中标人合同签订后，按下款要求支付相应的合同款项。

7.2.2 分期付款的时间进度要求和支付比例具体如下：

（一）本项目分 12 笔支付。

1、 第一笔：累计结算金额达到合同金额的 8%，采购方支付合同金额的 8% ；

2、 第二笔：累计结算金额达到合同金额的 16%，采购方支付合同金额的 8% ；

3、 第三笔：累计结算金额达到合同金额的 24%，采购方支付合同金额的 8% ；

4、 第四笔：累计结算金额达到合同金额的 32%，采购方支付合同金额的 8% ；

5、 第五笔：累计结算金额达到合同金额的 40%，采购方支付合同金额的 8% ；

6、 第六笔：累计结算金额达到合同金额的 48%，采购方支付合同金额的 8% ；

7、 第七笔：累计结算金额达到合同金额的 56%，采购方支付合同金额的 8% ；

8、 第八笔：累计结算金额达到合同金额的 64%，采购方支付合同金额的 8% ；

9、 第九笔：累计结算金额达到合同金额的 72%，采购方支付合同金额的 8% ；

10、第十笔：累计结算金额达到合同金额的 80%，采购方支付合同金额的 8% ；

11、第十一笔：累计结算金额达到合同金额的 88%，采购方支付合同金额的 8% ；

12、第十二笔：累计结算金额达到合同金额的 100%，采购方支付合同金额的 12% ；

（二）本项目结算原则按实结算，即根据成交单价乘以实际发生的数量结算。

（三）在服务期限内，货物结算单价不接受变更。

7.3 中标人因自身原因造成返工的工作量，采购人将不予计量和支付。

三、技术质量要求

8 相关规范及标准

（1）《中华人民共和国食品安全法》

（2）《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令 第721 号）

（3）《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 81 号）

（4）《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 23 号）

（5）《上海市食品安全条例》

（6）《上海市食品安全信息追溯管理办法》（沪府令 33 号）

各投标人应充分注意，凡涉及国家或行业管理部门颁发的相关规范、规程和标准，无论其是否在本招标文件中列明，中标人应无条件执行。标准、规范等不一致的，以要求高者为准。

9 项目需求

9.1 供货清单

包件名称（包件号）	货物种类（内容）	数量	备注
食堂副食品采购（一区）（包 1）	①调味品 ②蔬菜 ③肉类(含冻品) ④豆制品 ⑤蛋类 ⑥水果 ⑦食用油 ⑧粮食	详见“9.2 具体货物技术要求”中的各包件“计划采购量”	
食堂副食品采购（二区）（包 2）			
食堂副食品采购（三区）（包 3）			
食堂副食品采购（四、五区）（包 4）			
食堂副食品采购（J 区）（包 5）			

9.2 各包件采购品目及数量等要求：

包件 1：食堂副食品采购（一区）

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
调味品	1	开洋	8	公斤			46.00
	2	味精	154	公斤	双桥、莲花、佛手	1 公斤*10 袋/箱	13.00
	3	食盐	1276	公斤	中盐、双星、善盐坊	0.5 公斤*40 袋/箱	3.00
	4	辣椒段	110	公斤		每包不少于 1 公斤	15.80
	5	酱油	1100	公斤	海天、李锦记、恒顺	350 毫升*30 袋/箱	6.30
	6	黄酒	1100	公斤	上海庆丰、海天、枫泾	350 毫升*40 袋/箱	1.60
	7	花生米	1980	公斤		每袋不少以 25 公斤	14.00
	8	干紫菜	11	公斤			15.80
	9	冰糖	11	公斤	甘玉、玉棠、甘汁园		8.50
	10	白糖	418	公斤	中糖、玉棠、白砂糖	50 公斤/包	6.80
		合计	6168				
蔬菜	11	榨菜丝	3080	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		11.00
	12	芋头	110	公斤			8.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	13	洋葱	8800	公斤		长宽 3.5-4.5 厘米	4.00
	14	小青豆	110	公斤			8.00
	15	咸菜	110	公斤			5.00
	16	西芹	7700	公斤		长 2.5-3.5 厘米	5.50
	17	西兰花	440	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	8.40
	18	西葫芦	8800	公斤		厚 0.5 厘米	6.00
	19	土豆	110	公斤			4.50
	20	蒜苗	220	公斤			12.10
	21	什锦菜	660	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		9.70
	22	山芋	110	公斤			4.00
	23	南瓜	110	公斤			5.60
	24	毛豆米	220	公斤			10.00
	25	苦瓜	440	公斤		厚 0.5 厘米	13.70
	26	豇豆	660	公斤		长 3.5-4.5 厘米	15.60
	27	姜	44	公斤			12.60

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	28	黄豆芽	7700	公斤			2.80
	29	花菜	6600	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	8.40
	30	胡萝卜	1980	公斤		厚 0.5 厘米	5.30
	31	海带结	2200	公斤		结长 8 厘米	17.00
	32	粉丝	1144	公斤			8.00
	33	冬瓜	220	公斤			4.00
	34	大头菜	660	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		9.10
	35	大白菜	13205	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	2.50
	36	蚕豆芽	220	公斤			7.40
	37	本地黄瓜	7700	公斤		厚 0.5 厘米	7.60
	38	包菜	6600	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	3.40
	39	百合	44	公斤			21.80
	40	白萝卜	6600	公斤		厚 0.5 厘米	3.20
		合计	86597				
肉	41	盐水方肉	880	公斤	雨润、双汇、国顺	单块 2 公斤	26.30

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
类含冻品	42	香肠	550	公斤	江门、双汇、金锣、皇上皇		20.00
	43	咸肉	220	公斤			44.00
	44	虾丸	1320	公斤	潮汕、海霸王、桂冠		14.70
	45	虾仁	110	公斤	湛江、鲜尝态、高邮		47.30
	46	四喜丸子	1100	公斤	金锣、双汇、安井、雨润	单只 50 克左右	18.90
	47	狮子头	220	公斤	金锣、双汇、安井、雨润	单只 50 克左右	23.00
	48	肉丝	2200	公斤		瘦肉	35.00
	49	肉皮	154	公斤			54.60
	50	肉糜	572	公斤		瘦肉比例不低于 70%	34.00
	51	牛肉丝	132	公斤		瘦肉	80.00
	52	贡丸	1100	公斤	潮汕、海霸王、安井、潮兴记	单只 20 克左右	22.30
	53	冻鱼排	1320	公斤	海霸王、潮兴记、亚洲渔港	单块 60 克左右	16.00
	54	冻牛肉丸	1100	公斤	潮汕、海霸王、潮兴记	单只 20 克左右	17.20
	55	冻牛排	1100	公斤	金锣、双汇、好的来	单块 70 克左右	39.90
	56	冻墨鱼丸	1320	公斤		单只 60 克，主要成分含量 90%以	45.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
		子				上	
	57	冻鸡排	660	公斤	常乐、长丰、七公	单块 50 克左右	15.80
	58	大肉	5500	公斤		加工成正方形，单块 100 克左右瘦肉比例不低于 50%	44.00
	59	肉饼	220	公斤	大江、大成、荷美尔		18.90
		合计	19778				
豆制品	60	油面筋	109	公斤	清美、祖名、金莱地		37.80
	61	香干	1430	公斤	清美、祖名、金莱地	长宽均 5 厘米	24.20
	62	绿豆	243	公斤			12.00
	63	老豆腐	2640	公斤	清美、祖名、金莱地		6.90
	64	黄豆	1540	公斤			10.10
	65	黑豆	22	公斤			11.40
	66	赤豆	22	公斤			11.00
		合计	6006				
蛋	67	咸鸭蛋	2200	公斤	人得钱、溢流香、高邮	单枚 60-70 克左右	24.80

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
类	68	鸡蛋	2200	公斤		单枚 60-70 克左右	12.20
		合计	4400				
水果	69	香梨	1100	公斤		单只 100 克左右	10.50
	70	香蕉	5720	公斤		单只 150 克左右	10.00
	71	水果黄瓜	2200	公斤		单只 120 克左右	13.70
	72	苹果	3300	公斤		单只 180 克左右	9.50
	73	桔子	1540	公斤		单只 150 克左右	7.00
	74	皇冠梨	440	公斤		单只 200 克左右	14.70
	75	番茄	1100	公斤		单只 180 克左右	14.70
	76	翠冠梨	440	公斤		单只 200 克左右	14.70
	77	橙子	3080	公斤		单只 180 克左右	13.70
		合计	18920				
食用油	78	食用油	484	桶	金龙鱼、海狮、福临门	非转基因大豆油,建议 10L 装以上	120.00
		合计	484				
粮	79	花卷	55000	个		单个 90 克左右	1.40

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
食	80	大米	61600	公斤	盘锦、稻花香、射阳	一等米	5.00
	81	面条	222	公斤			8.00
		合计	4400				

包件 2：食堂副食品采购（二区）

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
调味品	1	开洋	9	公斤			46.00
	2	味精	168	公斤	双桥、莲花、佛手	1 公斤*10 袋/箱	13.00
	3	食盐	1392	公斤	中盐、双星、善盐坊	0.5 公斤*40 袋/箱	3.00
	4	辣椒段	120	公斤		每包不少于 1 公斤	15.80
	5	酱油	1200	公斤	海天、李锦记、恒顺	350 毫升*30 袋/箱	6.30
	6	黄酒	1200	公斤	上海庆丰、海天、枫泾	350 毫升*40 袋/箱	1.60
	7	花生米	2160	公斤		每袋不少以 25 公斤	14.00
	8	干紫菜	12	公斤			15.80
	9	冰糖	12	公斤	甘玉、玉棠、甘汁园		8.50
	10	白糖	456	公斤	中糖、玉棠、白砂糖	50 公斤/包	6.80
		合计	6729				
蔬菜	11	榨菜丝	3360	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		11.00
	12	芋头	120	公斤			8.00
	13	洋葱	9600	公斤		长宽 3.5-4.5 厘米	4.00
	14	小青豆	120	公斤			8.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	15	咸菜	120	公斤			5.00
	16	西芹	8400	公斤		长 2.5-3.5 厘米	5.50
	17	西兰花	480	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	8.40
	18	西葫芦	9600	公斤		厚 0.5 厘米	6.00
	19	土豆	115	公斤			4.50
	20	蒜苗	240	公斤			12.10
	21	什锦菜	720	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		9.70
	22	山芋	120	公斤			4.00
	23	南瓜	120	公斤			5.60
	24	毛豆米	240	公斤			10.00
	25	苦瓜	480	公斤		厚 0.5 厘米	13.70
	26	豇豆	720	公斤		长 3.5-4.5 厘米	15.60
	27	姜	48	公斤			12.60
	28	黄豆芽	8400	公斤			2.80
	29	花菜	7200	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	8.40

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	30	胡萝卜	2160	公斤		厚 0.5 厘米	5.30
	31	海带结	2400	公斤		结长 8 厘米	17.00
	32	粉丝	1248	公斤			8.00
	33	冬瓜	240	公斤			4.00
	34	大头菜	720	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		9.10
	35	大白菜	14400	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	2.50
	36	蚕豆芽	240	公斤			7.40
	37	本地黄瓜	8400	公斤		厚 0.5 厘米	7.60
	38	包菜	7200	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	3.40
	39	百合	48	公斤			21.80
	40	白萝卜	7200	公斤		厚 0.5 厘米	3.20
		合计	94459				
肉类含冻	41	盐水方肉	960	公斤	雨润、双汇、国顺	单块 2 公斤	26.30
	42	香肠	600	公斤	江门、双汇、金锣、皇上皇		20.00
	43	咸肉	240	公斤			44.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
品	44	虾丸	1440	公斤	潮汕、海霸王、桂冠		14.70
	45	虾仁	120	公斤	湛江、鲜尝态、高邮		47.30
	46	四喜丸子	1200	公斤	金锣、双汇、安井、雨润	单只 50 克左右	18.90
	47	狮子头	240	公斤	金锣、双汇、安井、雨润	单只 50 克左右	23.00
	48	肉丝	2400	公斤		瘦肉	35.00
	49	肉皮	168	公斤			54.60
	50	肉糜	624	公斤		瘦肉比例不低于 70%	34.00
	51	牛肉丝	144	公斤		瘦肉	80.00
	52	贡丸	1200	公斤	潮汕、海霸王、安井、潮兴记	单只 20 克左右	22.30
	53	冻鱼排	1440	公斤	海霸王、潮兴记、亚洲渔港	单块 60 克左右	16.00
	54	冻牛肉丸	1200	公斤	潮汕、海霸王、潮兴记	单只 20 克左右	17.20
	55	冻牛排	1200	公斤	金锣、双汇、好的来	单块 70 克左右	39.90
	56	冻墨鱼丸子	1440	公斤		单只 60 克，主要成分含量 90%以上	45.00
	57	冻鸡排	720	公斤	常乐、长丰、七公	单块 50 克左右	15.80
	58	大肉	6000	公斤		加工成正方形，单块 100 克左右 瘦肉比例不低于 50%	44.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	59	大江汉堡	240	公斤	大江、大成、荷美尔		18.90
		合计	21576				
豆制品	60	油面筋	119	公斤	清美、祖名、金莱地		37.80
	61	香干	1560	公斤	清美、祖名、金莱地	长宽均 5 厘米	24.20
	62	绿豆	264	公斤			12.00
	63	老豆腐	2880	公斤	清美、祖名、金莱地		6.90
	64	黄豆	1680	公斤			10.10
	65	黑豆	24	公斤			11.40
	66	赤豆	24	公斤			11.00
		合计	6551				
蛋类	67	咸鸭蛋	2400	公斤	人得钱、溢流香、高邮	单枚 60-70 克左右	24.80
	68	鸡蛋	2400	公斤		单枚 60-70 克左右	12.20
		合计	4800				
水果	69	香梨	1200	公斤		单只 100 克左右	10.50
	70	香蕉	6240	公斤		单只 150 克左右	10.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	71	水果黄瓜	2400	公斤		单只 120 克左右	13.70
	72	苹果	3600	公斤		单只 180 克左右	9.50
	73	桔子	1680	公斤		单只 150 克左右	7.00
	74	皇冠梨	480	公斤		单只 200 克左右	14.70
	75	番茄	1200	公斤		单只 180 克左右	14.70
	76	翠冠梨	480	公斤		单只 200 克左右	14.70
	77	橙子	3360	公斤		单只 180 克左右	13.70
		合计	20640				
食用油	78	食用油	528	桶	金龙鱼、海狮、福临门	非转基因大豆油,建议 10L 装以上	120.00
		合计	528				
粮食	79	花卷	60000	个		单个 90 克左右	1.40
	80	大米	67200	公斤	盘锦、稻花香、射阳	一等米	5.00
	81	面条	242	公斤			8.00
		合计	127442				

包件 3：食堂副食品采购（三区）

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
调味品	1	开洋	11	公斤			46.00
	2	味精	182	公斤	双桥、莲花、佛手	1 公斤*10 袋/箱	13.00
	3	食盐	1508	公斤	中盐、双星、善盐坊	0.5 公斤*40 袋/箱	3.00
	4	辣椒段	130	公斤		每包不少于 1 公斤	15.80
	5	酱油	1300	公斤	海天、李锦记、恒顺	350 毫升*30 袋/箱	6.30
	6	黄酒	1300	公斤	上海庆丰、海天、枫泾	350 毫升*40 袋/箱	1.60
	7	花生米	2340	公斤		每袋不少以 25 公斤	14.00
	8	干紫菜	13	公斤			15.80
	9	冰糖	13	公斤	甘玉、玉棠、甘汁园		8.50
	10	白糖	494	公斤	中糖、玉棠、白砂糖	50 公斤/包	6.80
		合计	7291				
蔬菜	11	榨菜丝	3640	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		11.00
	12	芋头	130	公斤			8.00
	13	洋葱	10400	公斤		长宽 3.5-4.5 厘米	4.00
	14	小青豆	130	公斤			8.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	15	咸菜	130	公斤			5.00
	16	西芹	9100	公斤		长 2.5-3.5 厘米	5.50
	17	西兰花	520	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	8.40
	18	西葫芦	10400	公斤		厚 0.5 厘米	6.00
	19	土豆	130	公斤			4.50
	20	蒜苗	260	公斤			12.10
	21	什锦菜	780	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		9.70
	22	山芋	130	公斤			4.00
	23	南瓜	130	公斤			5.60
	24	毛豆米	260	公斤			10.00
	25	苦瓜	520	公斤		厚 0.5 厘米	13.70
	26	豇豆	780	公斤		长 3.5-4.5 厘米	15.60
	27	姜	52	公斤			12.60
	28	黄豆芽	9100	公斤			2.80
	29	花菜	7800	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	8.40

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	30	胡萝卜	2340	公斤		厚 0.5 厘米	5.30
	31	海带结	2600	公斤		结长 8 厘米	17.00
	32	粉丝	1352	公斤			8.00
	33	冬瓜	260	公斤			4.00
	34	大头菜	780	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		9.10
	35	大白菜	15600	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	2.50
	36	蚕豆芽	260	公斤			7.40
	37	本地黄瓜	9100	公斤		厚 0.5 厘米	7.60
	38	包菜	7800	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	3.40
	39	百合	52	公斤			21.80
	40	白萝卜	7800	公斤		厚 0.5 厘米	3.20
		合计	102336				
肉类含冻	41	盐水方肉	1040	公斤	雨润、双汇、国顺	单块 2 公斤	26.30
	42	香肠	650	公斤	江门、双汇、金锣、皇上皇		20.00
	43	咸肉	260	公斤			44.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
品	44	虾丸	1560	公斤	潮汕、海霸王、桂冠		14.70
	45	虾仁	130	公斤	湛江、鲜尝态、高邮		47.30
	46	四喜丸子	1300	公斤	金锣、双汇、安井、雨润	单只 50 克左右	18.90
	47	狮子头	260	公斤	金锣、双汇、安井、雨润	单只 50 克左右	23.00
	48	肉丝	2600	公斤		瘦肉	35.00
	49	肉皮	182	公斤			54.60
	50	肉糜	676	公斤		瘦肉比例不低于 70%	34.00
	51	牛肉丝	156	公斤		瘦肉	80.00
	52	贡丸	1300	公斤	潮汕、海霸王、安井、潮兴记	单只 20 克左右	22.30
	53	冻鱼排	1560	公斤	海霸王、潮兴记、亚洲渔港	单块 60 克左右	16.00
	54	冻牛肉丸	1300	公斤	潮汕、海霸王、潮兴记	单只 20 克左右	17.20
	55	冻牛排	1300	公斤	金锣、双汇、好的来	单块 70 克左右	39.90
	56	冻墨鱼丸子	1560	公斤		单只 60 克，主要成分含量 90%以上	45.00
	57	冻鸡排	780	公斤	常乐、长丰、七公	单块 50 克左右	15.80
	58	大肉	6500	公斤		加工成正方形，单块 100 克左右 瘦肉比例不低于 50%	44.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	59	大江汉堡	260	公斤	大江、大成、荷美尔		18.90
		合计	23374				
豆制品	60	油面筋	129	公斤	清美、祖名、金莱地		37.80
	61	香干	1690	公斤	清美、祖名、金莱地	长宽均 5 厘米	24.20
	62	绿豆	286	公斤			12.00
	63	老豆腐	3120	公斤	清美、祖名、金莱地		6.90
	64	黄豆	1820	公斤			10.10
	65	黑豆	26	公斤			11.40
	66	赤豆	26	公斤			11.00
		合计	7097				
蛋类	67	咸鸭蛋	2600	公斤	人得钱、溢流香、高邮	单枚 60-70 克左右	24.80
	68	鸡蛋	2600	公斤		单枚 60-70 克左右	12.20
		合计	5200				
水果	69	香梨	1300	公斤		单只 100 克左右	10.50
	70	香蕉	6760	公斤		单只 150 克左右	10.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	71	水果黄瓜	2600	公斤		单只 120 克左右	13.70
	72	苹果	3900	公斤		单只 180 克左右	9.50
	73	桔子	1820	公斤		单只 150 克左右	7.00
	74	皇冠梨	520	公斤		单只 200 克左右	14.70
	75	番茄	1300	公斤		单只 180 克左右	14.70
	76	翠冠梨	520	公斤		单只 200 克左右	14.70
	77	橙子	3640	公斤		单只 180 克左右	13.70
		合计	22360				
食用油	78	食用油	572	桶	金龙鱼、海狮、福临门	非转基因大豆油,建议 10L 装以上	120.00
		合计	572				
粮食	79	花卷	65000	个		单个 90 克左右	1.40
	80	大米	72800	公斤	盘锦、稻花香、射阳	一等米	5.00
	81	面条	262	公斤			8.00
		合计	138062				

包件 4：食堂副食品采购（四、五区）

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
调味品	1	开洋	12	公斤			46.00
	2	味精	196	公斤	双桥、莲花、佛手	1 公斤*10 袋/箱	13.00
	3	食盐	1624	公斤	中盐、双星、善盐坊	0.5 公斤*40 袋/箱	3.00
	4	辣椒段	140	公斤		每包不少于 1 公斤	15.80
	5	酱油	1400	公斤	海天、李锦记、恒顺	350 毫升*30 袋/箱	6.30
	6	黄酒	1400	公斤	上海庆丰、海天、枫泾	350 毫升*40 袋/箱	1.60
	7	花生米	2520	公斤		每袋不少以 25 公斤	14.00
	8	干紫菜	14	公斤			15.80
	9	冰糖	14	公斤	甘玉、玉棠、甘汁园		8.50
	10	白糖	532	公斤	中糖、玉棠、白砂糖	50 公斤/包	6.80
		合计	7852				
蔬菜	11	榨菜丝	3920	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		11.00
	12	芋头	140	公斤			8.00
	13	洋葱	11200	公斤		长宽 3.5-4.5 厘米	4.00
	14	小青豆	140	公斤			8.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	15	咸菜	140	公斤			5.00
	16	西芹	9800	公斤		长 2.5-3.5 厘米	5.50
	17	西兰花	560	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	8.40
	18	西葫芦	11200	公斤		厚 0.5 厘米	6.00
	19	土豆	140	公斤			4.50
	20	蒜苗	280	公斤			12.10
	21	什锦菜	840	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		9.70
	22	山芋	140	公斤			4.00
	23	南瓜	140	公斤			5.60
	24	毛豆米	280	公斤			10.00
	25	苦瓜	560	公斤		厚 0.5 厘米	13.70
	26	豇豆	840	公斤		长 3.5-4.5 厘米	15.60
	27	姜	56	公斤			12.60
	28	黄豆芽	9800	公斤			2.80
	29	花菜	8400	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	8.40

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	30	胡萝卜	2520	公斤		厚 0.5 厘米	5.30
	31	海带结	2800	公斤		结长 8 厘米	17.00
	32	粉丝	1456	公斤			8.00
	33	冬瓜	280	公斤			4.00
	34	大头菜	840	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		9.10
	35	大白菜	16800	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	2.50
	36	蚕豆芽	280	公斤			7.40
	37	本地黄瓜	9800	公斤		厚 0.5 厘米	7.60
	38	包菜	8400	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	3.40
	39	百合	56	公斤			21.80
	40	白萝卜	8400	公斤		厚 0.5 厘米	3.20
		合计	110208				
肉类含冻	41	盐水方肉	1120	公斤	雨润、双汇、国顺	单块 2 公斤	26.30
	42	香肠	700	公斤	江门、双汇、金锣、皇上皇		20.00
	43	咸肉	280	公斤			44.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
品	44	虾丸	1680	公斤	潮汕、海霸王、桂冠		14.70
	45	虾仁	140	公斤	湛江、鲜尝态、高邮		47.30
	46	四喜丸子	1400	公斤	金锣、双汇、安井、雨润	单只 50 克左右	18.90
	47	狮子头	280	公斤	金锣、双汇、安井、雨润	单只 50 克左右	23.00
	48	肉丝	2800	公斤		瘦肉	35.00
	49	肉皮	196	公斤			54.60
	50	肉糜	728	公斤		瘦肉比例不低于 70%	34.00
	51	牛肉丝	168	公斤		瘦肉	80.00
	52	贡丸	1400	公斤	潮汕、海霸王、安井、潮兴记	单只 20 克左右	22.30
	53	冻鱼排	1680	公斤	海霸王、潮兴记、亚洲渔港	单块 60 克左右	16.00
	54	冻牛肉丸	1400	公斤	潮汕、海霸王、潮兴记	单只 20 克左右	17.20
	55	冻牛排	1400	公斤	金锣、双汇、好的来	单块 70 克左右	39.90
	56	冻墨鱼丸子	1680	公斤		单只 60 克，主要成分含量 90%以上	45.00
	57	冻鸡排	840	公斤	常乐、长丰、七公	单块 50 克左右	15.80

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	58	大肉	7000	公斤		加工成正方形，单块 100 克左右 瘦肉比例不低于 50%	44.00
	59	大江汉堡	280	公斤	大江、大成、荷美尔		18.90
		合计	25172				
豆制品	60	油面筋	138	公斤	清美、祖名、金莱地		37.80
	61	香干	1820	公斤	清美、祖名、金莱地	长宽均 5 厘米	24.20
	62	绿豆	308	公斤			12.00
	63	老豆腐	3360	公斤	清美、祖名、金莱地		6.90
	64	黄豆	1960	公斤			10.10
	65	黑豆	28	公斤			11.40
	66	赤豆	28	公斤			11.00
		合计	7642				
蛋类	67	咸鸭蛋	2800	公斤	人得钱、溢流香、高邮	单枚 60-70 克左右	24.80
	68	鸡蛋	2800	公斤		单枚 50 克左右	12.20
		合计	5600				

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
水果	69	香梨	1400	公斤		单只 100 克左右	10.50
	70	香蕉	7280	公斤		单只 150 克左右	10.00
	71	水果黄瓜	2800	公斤		单只 120 克左右	13.70
	72	苹果	4200	公斤		单只 180 克左右	9.50
	73	桔子	1960	公斤		单只 150 克左右	7.00
	74	皇冠梨	560	公斤		单只 200 克左右	14.70
	75	番茄	1400	公斤		单只 180 克左右	14.70
	76	翠冠梨	560	公斤		单只 200 克左右	14.70
	77	橙子	3920	公斤		单只 180 克左右	13.70
		合计	24080				
食用油	78	食用油	616	桶	金龙鱼、海狮、福临门	非转基因大豆油,建议 10L 装以上	120.00
		合计	616				
粮食	79	花卷	70000	个		单个 90 克左右	1.40
	80	大米	78400	公斤	盘锦、稻花香、射阳	一等米	5.00
	81	面条	283	公斤			8.00

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
		合计	148683				

包件 5：食堂副食品采购（J 区）

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
调味品	1	味精	360	公斤	双桥、莲花、佛手	1kg*10 袋/箱	13
	2	食盐	1500	公斤	中盐、双星、善盐坊	0.5kg*40 袋/箱	3
	3	辣椒段	180	公斤			15.8
	4	酱油	240	公斤	海天、李锦记、恒顺		6.3
	5	黄酒	540	公斤	上海庆丰、海天、枫泾	350ml*40 袋/箱	1.6
	6	白糖	280	公斤	中糖、玉棠、白砂糖	0.5Kg/包	6.8
水果	7	香蕉	1800	公斤		单只 150 克左右	10
	8	水果黄瓜	1800	公斤		单只 100 克左右	13.7
	9	苹果	2400	公斤		单只 200 克左右	9.5
	10	桔子	1200	公斤		单只 150 克左右	7
	11	番茄	2400	公斤		单只 200 克左右	14.7
	12	橙子	1800	公斤		单只 200 克左右	13.7
	13	香梨	1800	公斤		单只 100 克左右	10.5
蔬菜	14	榨菜丝	420	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		11
	15	西芹	2400	公斤		长 2.5-3.5 厘米	5.5
	16	青椒	2400	公斤			7

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
	17	什锦菜	1650	公斤	飞龙、涪陵、乌江、斜桥		9.7
	18	豇豆	3600	公斤		长 3.5-4.5 厘米	15.6
	19	姜	120	公斤			12.6
	20	毛豆米	260	公斤			10.00
	21	黄豆芽	2400	公斤			2.80
	22	西葫芦	3600	公斤		结长 8 厘米	6.00
	23	冬瓜	6000	公斤			4.00
	24	本地黄瓜	3600	公斤			7.60
	25	花菜	1800	公斤			8.40
	26	大白菜	4800	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	2.5
	27	包菜	3600	公斤		长宽 4.5-5.5 厘米	3.4
	28	白洋葱	3600	公斤		长宽 3.5-4.5 厘米	4
	29	白萝卜	3600	公斤		厚 0.5 厘米	3.2
	30	粉丝	500	公斤			8
食用油	31	食用油	360	桶	金龙鱼、海狮、福临门	非转基因大豆油,建议 10L 装以上	120

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
肉类含冻品	32	肉皮	300	公斤			54.6
	33	鸭胸	550	公斤	六合、大江、金锣	加工成正方形，单块 100 克左右	17.5
	34	四喜丸子	960	公斤	金锣、双汇、安井、雨润	单只 50 克左右	18.9
	35	牛肉丸	420	公斤	潮汕、海霸王、潮兴记	单只 20 克左右	17.20
	36	贡丸	420	公斤	潮汕、海霸王、潮兴记、安井	单只 20 克左右	22.30
	37	虾丸	540	公斤	潮汕、海霸王、桂冠	单只 25 克左右	14.70
	38	虾仁	540	公斤	湛江、鲜尝态、高邮		47.30
	39	冻墨鱼丸子	720	公斤	金锣、双汇、安井、雨润	单只 50 克，主要成分含量 90%以上	45.00
	40	肉丝	600	公斤		瘦肉比例不低于 70%	35
	41	肉糜	600	公斤		瘦肉比例不低于 70%	34
	42	牛肉丝	720	公斤		瘦肉	80
	43	鸡胸	540	公斤	六合、大江、金锣	加工成正方形，单块 100 克左右	10.5
	44	咸肉	540	公斤		加工成正方形，单块 100 克左右 瘦肉比例不低于 50%	44
	45	大肉	540	公斤		加工成正方形，单块 100 克左右 瘦肉比例不低于 50%	44

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品质不得低于以下品牌	规格要求（不得低于以下标准）	指导单价（元/公斤）
粮食	46	大米	32400	公斤	盘锦、稻花香、射阳	一等米	5
	47	花卷	13500	只		90 克/只	1.4
	48	肉馒头	13500	只	湾仔码头、巴比、清美	65 克/只	2.5
	49	面条	100	公斤			8
豆制品	50	香干丁	1100	公斤	清美、祖名、金莱地		24.2
	51	老豆腐	1800	公斤	清美、祖名、金莱地		6.9
	52	小油豆腐	600	公斤	清美、祖名、汉康		39.2
	53	素鸡片	900	公斤	清美、祖名、汉康		40
蛋类	54	咸蛋	300	公斤	人得钱、溢流香、高邮、邮辉	单枚 60-70 克左右	24.8
	55	鸡蛋	2400	公斤		单枚 60-70 克左右	12.2

注：1、上述计划采购量为暂估数量，具体按实际发生量为准，按实结算。

2、上述产品如未做特别说明的，供货品质均不得低于上海地区大润发在售同类产品的质量。本项目不指定产品的品牌或产地，在技术需求中若有对品牌或产地有涉及，仅起说明作用，并没有任何限制性和排他性，投标人在投标时可以选用其他替代标准、技术参数或品牌、产地，但这些替代品质不得低于上述要求的品质。

10 副食品供应质量标准及验收标准：

10.1 调味品类产品标准

随车携带调味品相关检测合格报告。

1. 开洋：颜色以肉质发红为主，手感佳、无异味、干燥，虾脑多，无杂质。

2. 味精：无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

3. 食盐：袋装，质量标准符合《食用盐》（GB/T5461-2016)，卫生标准符合食品安全国家标准《食用盐》（GB2721-2015)；颜色洁白均匀，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，无异味。外包装无漏无垢，印刷清晰，有防伪标识。

4. 辣椒段：色红艳而带紫，果面鲜艳，油光晶亮等。

5. 酱油：有正常酿造酱油的色泽、气味、滋味，无其他不良气味，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不混沌、无沉淀、无霉花浮雕。符合 GB/T 18186-2025《酱油质量通则》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》。

6. 黄酒：符合国家标准，呈黄褐色或红褐色，清亮透明，光泽明亮，有少许沉淀，无酸涩味。

7. 花生米：果粒完整，饱满，无杂质和异味。

8. 干紫菜：颜色呈深绿色或紫红色，无明显破损变形，无明显水分或污渍，无异味、膻味。

9.冰糖：颗粒均匀，晶面干燥、洁白、光滑，有光泽，呈半透明状，不浑浊，无异味，无明显杂质，满足 GB/T 35883-2018《冰糖》一级或以上标准。

10. 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。符合 GB/T317-2018《白砂糖检测标准》。

10.2 蔬菜类

（一）总体要求

1.水量：充足、无萎蔫、皱皮。

2.色泽：正常，无变色、光泽、学亮鲜艳。

3.硬度：叶菜挺立，瓜菜饱满，结实，无空心。

4.机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如：挤伤，压伤，碰伤，裂伤等。

5.病虫害：无虫害，虫嗑、无残虫卵。

6.形状：枝叶丰满，大小适中。

7.成熟度：适中。

8.污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）。

9.需按甲方要求提供净菜或毛菜，净菜需当天切配当天送，不能过水。

（二）产品质量标准

1. 榨菜丝：保持榨菜自然本色、有光泽，具有传统榨菜的独特香气，味道鲜，无酸、涩、苦等杂味，丝条粗细均匀。

2. 芋头：颜色为褐色，表皮粗糙，个体适中，断面肉质洁白、肉中有紫色的点，肉质硬脆，不硬心。无虫眼腐烂，无机械损伤，大小一致，个体整齐，外观良好。

3. 洋葱： 3.5-4.5 厘米见方，鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、饱合紧密，有一定的硬度。组织充实，色泽良好，不裂、无虫害、不抽苔等。

4. 小青豆：表面光滑，无瑕疵，色泽均匀，有特殊清香，洁净，无污染物。

5. 咸菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

6. 西芹：2.5-3.5 厘米长，叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，不干枯无黄叶，无烂叶，笔直。

7. 西兰花：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色深绿、细密紧实、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。

8. 西葫芦：厚度为 0.5 厘米，鲜嫩，瓜肉中未出现木脉径，光泽度好，无机械损伤、无虫害、冻伤，无畸形，表面洁净无污染。

9. 土豆：颜色为淡黄色或奶白色，大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。结实无泥土，个体饱满，无虫蛀和机械损伤，无发芽现象，无萎焉，不能发青。

10. 蒜苗：鲜嫩大小均匀，不干枯，无黄叶，无烂叶，无泥。

11. 什锦菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

12. 山芋：颜色粉红或淡黄色、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。

13. 南瓜：颜色金黄或橙红色，肉金黄、紧密，粉甜，嫩度、硬度较好。

14. 毛豆米：形状饱满、有光泽、色泽均匀、无病虫咬痕、霉斑等，无破损、无杂质。

15. 苦瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小，味苦。外观良好，表皮不损伤，粗细均匀，无腐烂色泽正常，无裂口，瓜条上无色斑、病斑。

16. 豇豆：长度为 3.5-4.5 厘米颜色青绿，有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有弹性，折之易断。无虫斑，长短一致，鲜嫩。

17. 姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味、不碎、味正、不冻、不烂。

18. 黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

19. 花菜：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，断面洁白。

20. 胡萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色红色或橘黄色，表面光滑、硬实不软，肉质甜脆。不裂、不烂、无黑心、肉厚而心小。

21. 海带结：结长 8 厘米左右，海带叶宽厚，色浓绿无枯叶黄叶为上品。无杂质，手感不粘为佳。均匀，藻体表面光洁，形状整齐，基本一致，无异味。

22. 粉丝：洁白光亮，味正，粗细均匀，无杂质，有弹性。

23. 冬瓜：皮老肉厚，皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，膛少，有一定硬度，不烂，不糠。

24. 大头菜：个头周正，表皮光滑、肉质结实，无叉、无根须、不伤、不烂等。

25. 大白菜：4.5-5.5 厘米见方，外叶淡绿色，奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽。无虫、无病、不冻、不损伤、不崩裂、不带老帮散叶等。

26. 蚕豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

27. 本地黄瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色青绿、有光泽，肉脆甜、瓤小子少，

不烂、无畸形等。

28. 包菜：4.5-5.5 厘米见方，断面洁白。无老蒂，无焦边，嫩度好，无病害损伤。

29. 百合：白色或淡黄色，无杂质，无虫蛀霉变，表面干燥，不粘手。

30. 白萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色为洁白光亮、表面光滑、细腻，切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。

10.3 肉类（含冻品）

（一）总体要求

1.所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）:《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

2.所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清晰地列明产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”编号（食品质量安全认证）。

3.色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

4.组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。

5.粘度：外表湿润，不粘外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

6.气味：具有鲜猪肉鲜牛肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有 浑浊，脂肪团聚于表面。

（二）产品质量标准

1. 盐水方肉：2 公斤/根，对开切，厚度为 1-1.5 厘米。表面干爽有光泽 ，粗细均匀，无粘液，不破损。色泽呈肉红色或粉红色，均匀一致；组织紧密、有弹性，无软骨或其他杂物，无气孔，咸淡适中、鲜香可口，无异味。

2. 香肠：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

3. 咸肉：1*1 厘米见方，表皮应干燥、色泽均匀；无酸败味或其它异味

4. 虾丸：无异味、无酸败、无杂质，以虾为主要原料，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。

5. 虾仁：色泽正常、有光泽，虾仁保持青灰或灰白色，不变红，无泥土味，无异味，有弹性；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。

6. 四喜丸子：含肉量大于 45%，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。

7. 狮子头：含肉量大于 45%，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。

8. 肉丝：呈鲜红色，有光泽，瘦肉，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，无碎肉，碎骨。

9. 肉皮：色泽金黄、有光泽、无异味。

10. 肉糜：呈鲜红色，有光泽，瘦肉不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

11. 牛肉丝：颜色：暗红，有光泽，瘦肉；肉质纤维细腻，紧密，肉质微湿；弹性好，表面微干，不粘手；正常牛肉气味。

12. 贡丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

13. 冻鱼排：无异味、无酸败、无杂质，以鱼肉为主要原料，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。

14. 冻牛肉丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

15. 冻牛排：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

16. 冻墨鱼丸子：无异味、无酸败、无杂质，以墨鱼为主要原料，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。

17. 冻鸡排：干燥，无损伤，肉质紧密，以鸡肉为主要原料，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。

18. 大肉：外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无骨，正方形，100 克/块左右,瘦肉比例不低于 50%。

19. 肉饼：形状良好、平整、不掉渣。结构紧密有弹性、无气孔，有正常肉饼的鲜香味，无其他不良气味。

20.冻鸭胸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

21.冻鸡胸：干燥，无损伤，肉质紧密，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。

22.肉片：呈鲜红色，有光泽，瘦肉比例不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

10.4 豆制品

随车携带豆制品相关检测合格材料。

1. 油面筋：金黄色，有油香，无异味，呈球状，内呈丝网状。

2. 香干：每块香干平均切成 4 小块，表面乳白色或淡黄色，有豆香味，有光泽，方形整齐，密实有弹性，切开处挤压不出水，无杂质，无其他任何异味。五香豆腐干为褐色，表面光洁，有五香味，方形整齐，坚韧有弹性。

3. 绿豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

4. 老豆腐：呈白色与乳白色，淡黄色，块形完整，软硬适度，表面平整、

细嫩，富有一定的弹性，可闻到少许豆香气，不塌、不裂、结构均匀，无杂质，味道正香无涩味，无酸味。

5. 黄豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.黑豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

7. 赤豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

10.5 蛋类

（一）总体要求

1.符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2749-2015；

2.所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，交货现场查验。

（二）质量标准

1. 咸鸭蛋：外包装袋干净，蛋壳洁白或青色，蛋白鲜、细、嫩、白，蛋黄松、沙、油，具有咸蛋特有的气味和滋味，咸味适中，符合国家标准。

2. 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

10.6 水果

随车携带水果相关农残检测合格材料。

1. 香梨：100 克/只左右，颜色黄色，有红晕，果体为倒卵型，较小，带长果柄，表面光滑，微软。

2. 香蕉：150 克/只左右，成熟度八成以上，果实丰满，肥壮，果型端正，单果香蕉体弯曲排列成梳状，梳柄完整，无缺只和脱落现象，体形大而均匀，色泽新鲜光亮果皮呈鲜黄或青黄色，无病斑，无虫疤，无霉菌，无创伤，果肉柔软糯滑，香甜适口无怪味，无软烂等。

3. 水果黄瓜：120 克/根左右，鲜嫩带白霜，瓜体直，均匀整齐，无折断损伤，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味，无病虫害。

4. 苹果：180 克/只左右，色泽均匀而鲜艳，表面洁净，光亮，具有各自品种固有的清香味，肉质香甜，鲜脆，味美可口，大小均匀，无病虫害无外伤。

5. 桔子：150 克/只左右，果型小而较扁，皮呈朱红色或橙黄色，皮质细薄较平滑，且无坚硬感，瓣与皮容易剥离，果心不实，橘络较少，滋味酸甜，核尖而细。

6. 皇冠梨：200 克/只左右，颜色淡黄色或黄白色、有细小褐色果点、有光泽，果体呈球形或卵圆形，个大，手感硬。

7. 番茄：180 克/只左右，颜色鲜艳，果面光滑，大小均匀。

8. 翠冠梨：200 克/只左右，呈黄白色或淡绿色，间有云状斑纹，完整良好，新鲜洁净。

9. 橙子：180 克/只左右，果型端正，橙红色或橙色，色泽均匀，无日灼斑。

10.7 食用油

随车携带食用油检测合格报告。

1.基本要求：非转基因大豆油。外包装完好，有“SC”编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

2.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

3.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

4.不得混有其他食用油或非食用油。

5.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

10.8 粮食

随车携带本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

1. 大米：一等米，质量符合大米国家标准（GB1354-2005）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。外包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级等。

2.花卷： 形状整齐，大小一致，内部有明显层次感，松软有弹性，有嚼劲,90

克/个左右。

3.面条：形状整齐，长短适中，松软有弹性，有嚼劲。

11 供货期限

供货期限：一年，具体以合同签订为准。

送货时间：中标人根据采购人需求，按指定时间（每天早上 5：30）将采购人所订的货物送至采购人指定地点。

12 货物供应相关要求

12.1 订货

（1）采购人会提前以事先约定方式将所需菜品数量发给中标人；

（2）中标人根据投标人需求，将蔬菜及肉类加工成所需规格；

（3）中标人应做好食材溯源工作。

12.2 收货

（1）送货时每次需提供检疫单（相关货物）；

（2）送货单每次随货物跟进，需标有单价和金额；

（3）每次货物需按采购标准进行验收，数量不足的予以补齐，现场当班人员验货后根据实收数量签收后方为有效；

（4）供货需按时,按采购人要求时间供货，所有食品均需保质保量供货；若因质量问题发生退货的，需在 3 小时内按食材标准调整到位。

（5）中标人因各种因素不能按时供货的，必须要有相应的应急调配方案，确保采购人食品供应正常。

12.3 车辆、包装等要求

（1）送货车辆必须为冷链车，应保持清洁及消毒；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（2）中标单位要免费提供运送及卸货服务。

（3）车辆要求：

自有或租赁冷链车至少 2 辆，须提供车牌照及车辆登记证、行驶证，租赁的

车辆须提供租赁合同（合同期限涵盖项目供货期限）

（4）包装要求：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

（5）标志要求：定包装食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和“SC”编码或食品生产许可证编号等。

12.4 食材加工场地及设备要求

（1）投标人应具有不小于 1000 ㎡的预处理、粗加工、仓储、检测等生产场地（自有或租赁）、投入相关粗加工硬件设备及具有食品安全检测能力（自有或委托第三方）等。

（2）投标人具有食品安全检测能力，或委托第三方进行食品安全检测的，须具备有效的食品检验机构资质计量认证CMA,出具的检测合格报告须随车携带；

（3）须提供场地自有或租赁材料、硬件设备图片及购买设备的发票复印件、食品安全检测资质材料或与第三方合作合同等。

13 人员配备要求

13.1 本项目中人员岗位要求（但不仅限于）详见下表

人员配备一览表

序号	岗位名称	建议配置岗位人数（最低要求）	基本要求	备注
1	项目负责人	1 人	（提供相关专业证书）	
2	配送人员	3 人	须持健康证上岗，驾驶员需持有驾驶证。	
3	食品安全检测人员（自有）	2 人	（提供相关专业证书）	
	合计	6 人		

（1） 为本项目配备专业服务团队，**包含项目负责人 1 人，并提供所有人员的近三个月的社保缴纳证明材料。**

（2） 服务人员应按采购人要求做好健康情况监测等，持有健康证；其他食品从

业人员应持证上岗。

（3） 项目负责人负责整个项目整体沟通、联络、协调等各项工作。未经采购人同意，中标单位不得随意更换项目负责人。

（4） 具有良好的品行，无违法犯罪记录；

（5） 具有正常履行职责的身体条件；

（6） 无心理疾病史。

14 报价要求

14.1 报价方式：

★投标人根据包件内小项的投标要求，以包件内小项计划采购量为基准（不得变更），报小项单价（单价可以以指导单价为参考，上下浮动），最终得出各包件的总报价。

15 项目的保密和产权

15.1 投标人保证对其提供的服务及出售的标的物享有合法的权利，应保证在其出售的标的物上不存在任何未曾向采购人透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等，并承诺本项目所使用的产品、系统、软件等内容，不会有涉及侵权或其他违法情况的发生。若存在上述问题，一律由投标人承担相关法律责任；

15.2 在本合同项下的任何权利和义务不因中标人发生收购、兼并、重组、分立而发生变化。如果发生上述情形，则中标人的权利随之转移至收购、兼并、重组后的企业继续履行合同，分立后成立的企业共同对采购人承担连带责任。

15.3 中标人应遵守合同文件约定内容的保密要求。如果采购人提供的内容属于保密的，应签订保密协议，且双方均有保密义务。

15.3 在项目实施期内，对于除不可抗力因素之外，原材料、人工、运输价格等上涨以及可能存在的其它任何风险因素，投标人应自行考虑，在合同履约期内中标价不作调整。

15.4 投标人按照投标文件格式中所附的表式完整地填写《开标一览表》及各类投标报价明细表，说明其拟提供货物的品牌及规格、制造商及产品、数量、单价、总价等。

16、项目考核办法：详见招标文件第四章 合同格式。

四、保密管理要求：

1 乙方明确专门机构和工作人员，负责采购项目保密管理工作。

2 乙方明确保密责任和人员分工，建立文件材料管理、向国际联网的站点（互联网）提供或发布信息及其他信息公开的保密审查等各项保密管理制度，落实采购项目业务工作与保密工作同步开展。

3 乙方相关文件材料向国际联网的站点（互联网）提供、发布或其他方式信息公开、提供给第三方前，应书面告知甲方拟发布（提供）文件材料的网站或渠道、文件材料种类和内容、时间节点、发布（提供）目的等信息，并得到甲方相关材料已经过信息公开保密审查并属于主动公开的文件材料，同意公开的书面确认（须具备签名、日期和公章）。未经甲方书面确认，不得以任何方式公开采购项目文件材料或将采购项目文件材料提供给第三方。明确知悉并理解采购项目文件材料中以灰色背景突出显示的文本或标题以灰色背景突出显示的图片（表格）属于不宜公开内容；任何情况下，不得以任何方式公开采购项目材料内明确不宜公开的内容。

4 乙方明确知悉并理解提供给甲方的材料可能上传至国际联网的站点（互联网）主动公开。落实材料保密审查，保证所提供的材料中不包含国家秘密、工作秘密或敏感信息。应对商业秘密等其他不宜公开内容最大限度作隐蔽处理；确属无法隐蔽的，应在材料中以灰色背景突出显示不宜公开内容的文本或图片（表格）的标题。

5 乙方根据甲方要求，提供所有拟乙方的背景资料，对拟参与采购项目的人员进行审查、开展保密教育并组织签订保密协议。保密协议内容应征求甲方意见，并向甲方提供协议的副本等相关资料。甲方根据审核情况有权提出人员变更要求。

6 乙方严格保守在工作中所涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

7 乙方不得擅自记录、复制、拍摄、摘抄、收藏、泄露在工作中涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息；严禁将公安机关内部会议、谈话内容泄露给无关人员；严禁将工作中涉及的相关合作内容及实施规划透露给无关人员。

8 乙方应服从甲方的安排，依照有关法律、法规和协议规定工作，不得将工作过程中接触到的文件材料（包括内部发文、各类通知及会议记录等）内容泄露给无关人员；不得翻阅与工作无关的文件和资料，不得从事其他与合作无关的工作。

9 乙方如需使用公安信息网，应认真学习和严格遵守公安信息网使用相关规定，严禁“一机两用”。不得将从公安信息网上获得的警务工作相关信息透露给无关人员；严禁私自下载、拷贝计算机内的各类信息；不得擅自携带保管涉及项目建设内容的各类载体；严禁将公安信息系统的程序、账号口令等泄露给无关人员。

10 乙方不得带领无关人员参加项目或进入甲方办公场所。

11 乙方不得泄露在工作中接触到的公安机关科研、发明、装备器材及其技术资料等信息；乙方不得发表涉及合作过程中涉及的技术文档和论文，未经甲方同意，不得将合作具体内容或项目案例进行演示或宣传。

12 乙方不得泄露甲方咨询的项目内容、技术措施、目的效果等信息，严格保管调

研报告、技术参数等各类文件、材料。

13 乙方在采购各流程环节中应严格保守国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息，严格保管采购活动记录、采购预算、招标文件、投标文件、评标标准、评估报告、定标文件、合同文本、验收证明等材料。

14 乙方原则上最低服务期限为 1 年。

15 乙方应接受甲方的保密管理。

16 乙方因服务期满或中途离岗的，不得泄露所知悉的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

17 乙方接受甲方就该采购项目的保密工作检查（调查）。

18 发生国家秘密、警务工作秘密或有关敏感信息泄露的，乙方应立即向甲方报告并提交具体书面报告，积极协助甲方及有关保密部门进行查处。

19 乙方落实保密法律法规和相关规范性文件规定明确的其他保密管理要求。

20 乙方未充分履行保密责任而造成失泄密或敏感信息泄露，须承担法律责任，并赔偿甲方相应经济损失；构成犯罪的，将依法追究刑事责任。

21 中标人应遵守合同文件约定内容的保密要求。如果采购人提供的内容属于保密的，应签订保密协议，且双方均有保密义务。中标人不得利用工作之便外泄资料或做其他用途，否则中标人需承担由此引起的法律责任和赔偿采购人的经济损失。本款规定的效力及于中标人及中标人的所有雇用人员。

注：若其他章节与本章节不符，以本章节为准。

第四章 合同格式

包 1 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同内部编号：

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-采购人单位邮编]	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-采购人单位传真]	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、自愿基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署[合同中心-项目名称]合同：

1. 货物信息

乙方根据甲方的货物配送清单提供相应的货物，货物包含①调味品、②蔬菜、③肉类(含冻品)、④豆制品、⑤蛋类、⑥水果、⑦食用油、⑧粮食。

本合同的合同价为[合同中心-合同总价]人民币元整（大写：[合同中心-合同总价大写]）。乙方为履行本合同而发生的所有费用均已包含在合同总价中，采购人不再另行支付其他任何费用。

2. 交货地点、时间和交货状态

2.1 交货地点：采购方指定地点。

2.2 合同有效期：[合同中心-合同有效期]

2.3 送货时间：乙方根据甲方需求，按指定时间（每天早上 5：30）将甲方所订的货物送至甲方指定地点

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所出售标的物的质量标准按照国家标准、行业标准或企业标准确定，以上标准不一致时，按高标准或严格的标准执行。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 乙方所出售的标的物还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生等有关规定。

3.3 乙方所出售的货物必须符合招标文件技术规格及要求。

4．权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其出售的标的物享有合法的权利；

4.2 乙方应保证在其出售的标的物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 乙方应保证其所出售的标的物没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该标的物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5．包装要求

5.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，这类包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。

5.2 每一个包装箱内应附一份详细送货清单。

5.3 乙方所出售的全部货物的包装还应符合招标文件技术规格及要求中的包装要求。

6．验收

6.1 本合同项下的标的物，按照以下（1）方式对货物组织验收：

(1)甲方收货后根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物进行检查验收，验收合格后，签署验收意见。

(2)由乙方邀请经甲方认可的第三方质量检测机构进行验收，验收合格后第三方检测机构出具验收报告。验收费用由乙方承担，验收费用应包含在合同总价中，甲方不再另行支付任何费用。

(3)生产过程的随机抽样检查。

6.2 验收过程中，货物的数量不足或表面瑕疵的，甲方应在验收时当面提出，对质量问题有异议的应在交货后七个工作日内提出。

6.3 在验收过程中，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。

6.4 甲方在乙方按照合同规定交货，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应当承担由此而造成的乙方直接损失。

6.5 **副食品供应质量标准及验收标准：**

6.5.1 调味品类产品标准

随车携带调味品相关检测合格报告。

1. 开洋：颜色以肉质发红为主，手感佳、无异味、干燥，虾脑多，无杂质。

2. 味精：无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

3. 食盐：袋装，质量标准符合《食用盐》（GB/T5461-2016），卫生标准符合食品安全国家标准《食用盐》（GB2721-2015）；颜色洁白均匀，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，无异味。外包装无漏无垢，印刷清晰，有防伪标识。

4. 辣椒段：色红艳而带紫，果面鲜艳，油光晶亮等。

5. 酱油：有正常酿造酱油的色泽、气味、滋味，无其他不良气味，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不混沌、无沉淀、无霉花浮雕。符合 GB/T 18186-2025

《酱油质量通则》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》。

6. 黄酒：符合国家标准，呈黄褐色或红褐色，清亮透明，光泽明亮，有少许沉淀，无酸涩味。

7. 花生米：果粒完整，饱满，无杂质和异味。

8. 干紫菜：颜色呈深绿色或紫红色，无明显破损变形，无明显水分或污渍，无异味、膻味。

9.冰糖：颗粒均匀，晶面干燥、洁白、光滑，有光泽，呈半透明状，不浑浊，无异味，无明显杂质，满足 GB/T 35883-2018《冰糖》一级或以上标准。

10. 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。符合 GB/T317-2018《白砂糖检测标准》。

6.5.2 蔬菜类

（一）总体要求

1.水量：充足、无萎蔫、皱皮。

2.色泽：正常，无变色、光泽、学亮鲜艳。

3.硬度：叶菜挺立，瓜菜饱满，结实，无空心。

4.机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如：挤伤，压伤，碰伤，裂伤等。

5.病虫害：无虫害，虫嗑、无残虫卵。

6.形状：枝叶丰满，大小适中。

7.成熟度：适中。

8.污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）。

9.需按甲方要求提供净菜或毛菜，净菜需当天切配当天送，不能过水。

（二）产品质量标准

1. 榨菜丝：保持榨菜自然本色、有光泽，具有传统榨菜的独特香气，味道鲜，无酸、涩、苦等杂味，丝条粗细均匀。

2. 芋头：颜色为褐色，表皮粗糙，个体适中，断面肉质洁白、肉中有紫色的点，肉质硬脆，不硬心。无虫眼腐烂，无机械损伤，大小一致，个体整齐，外观良好。

3. 洋葱： 3.5-4.5 厘米见方，鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、饱合紧密，有一定的硬度。组织充实，色泽良好，不裂、无虫害、不抽苔等。

4. 小青豆：表面光滑，无瑕疵，色泽均匀，有特殊清香，洁净，无污染物。

5. 咸菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

6. 西芹：2.5-3.5 厘米长，叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，不干枯无黄叶，无烂叶，笔直。

7. 西兰花：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色深绿、细密紧实、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。

8. 西葫芦：厚度为 0.5 厘米，鲜嫩，瓜肉中未出现木脉径，光泽度好，无机械损伤、无虫害、冻伤，无畸形，表面洁净无污染。

9. 土豆：颜色为淡黄色或奶白色，大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。结实无泥土，个体饱满，无虫蛀和机械损伤，无发芽现象，无萎焉，不能发青。

10. 蒜苗：鲜嫩大小均匀，不干枯，无黄叶，无烂叶，无泥。

11. 什锦菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

12. 山芋：颜色粉红或淡黄色、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。

13. 南瓜：颜色金黄或橙红色，肉金黄、紧密，粉甜，嫩度、硬度较好。

14. 毛豆米：形状饱满、有光泽、色泽均匀、无病虫咬痕、霉斑等，无破损、无杂质。

15. 苦瓜：厚度为0.5厘米，颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小，味苦。外观良好，表皮不损伤，粗细均匀，无腐烂色泽正常，无裂口，瓜条上无色斑、病斑。

16. 豇豆：长度为3.5-4.5厘米颜色青绿，有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有弹性，折之易断。无虫斑，长短一致，鲜嫩。

17. 姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味、不碎、味正、不冻、不烂。

18. 黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

19. 花菜：4.5-5.5厘米见方，花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，断面洁白。

20. 胡萝卜：厚度为0.5厘米，颜色红色或橘黄色，表面光滑、硬实不软，肉质甜脆。不裂、不烂、无黑心、肉厚而心小。

21. 海带结：结长8厘米左右，海带叶宽厚，色浓绿无枯叶黄叶为上品。无杂质，手感不粘为佳。均匀，藻体表面光洁，形状整齐，基本一致，无异味。

22. 粉丝：洁白光亮，味正，粗细均匀，无杂质，有弹性。

23. 冬瓜：皮老肉厚，皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，膛少，有一定硬度，不烂，不糠。

24. 大头菜：个头周正，表皮光滑、肉质结实，无叉、无根须、不伤、不烂等。

25. 大白菜：4.5-5.5厘米见方，外叶淡绿色，奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽。无虫、无病、不冻、不损伤、不崩裂、不带老帮散叶等。

26. 蚕豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

27. 本地黄瓜：厚度为0.5厘米，颜色青绿、有光泽，肉脆甜、瓤小子少，不烂、无畸形等。

28. 包菜：4.5-5.5厘米见方，断面洁白。无老蒂，无焦边，嫩度好，无病害损伤。

29. 百合：白色或淡黄色，无杂质，无虫蛀霉变，表面干燥，不粘手。

30. 白萝卜：厚度为0.5厘米，颜色为洁白光亮、表面光滑、细腻，切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。

6.5.3 肉类（含冻品）

（一）总体要求

1.所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）:《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

2.所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清

晰地列明产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”编号（食品质量安全认证）。

3.色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

4.组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。

5.粘度：外表湿润，不粘外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

6.气味：具有鲜猪肉鲜牛肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有 浑浊，脂肪团聚于表面。

（二）产品质量标准

1. 盐水方肉：2 公斤/根，对开切，厚度为 1-1.5 厘米。表面干爽有光泽 ，粗细均匀，无粘液，不破损。色泽呈肉红色或粉红色，均匀一致；组织紧密、有弹性，无软骨或其他杂物，无气孔，咸淡适中、鲜香可口，无异味。

2. 香肠：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

3. 咸肉：1*1 厘米见方，表皮应干燥、色泽均匀；无酸败味或其它异味

4. 虾丸：无异味、无酸败、无杂质，以虾为主要原料，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。

5. 虾仁：色泽正常、有光泽，虾仁保持青灰或灰白色，不变红，无泥土味，无异味，有弹性；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。

6. 四喜丸子：含肉量大于 45%，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。

7. 狮子头：含肉量大于 45%，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。

8. 肉丝：呈鲜红色，有光泽，瘦肉，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，无碎肉，碎骨。

9. 肉皮：色泽金黄、有光泽、无异味。

10. 肉糜：呈鲜红色，有光泽，瘦肉不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

11. 牛肉丝：颜色：暗红，有光泽，瘦肉；肉质纤维细腻，紧密，肉质微湿；弹性好，表面微干，不粘手；正常牛肉气味。

12. 贡丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

13. 冻鱼排：无异味、无酸败、无杂质，以鱼肉为主要原料，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。

14. 冻牛肉丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

15. 冻牛排：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

16. 冻墨鱼丸子：无异味、无酸败、无杂质，以墨鱼为主要原料，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。

17. 冻鸡排：干燥，无损伤，肉质紧密，以鸡肉为主要原料，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。

18. 大肉：外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无骨，正方形，100 克/块左右,瘦肉比例不低于 50%。

19. 肉饼：形状良好、平整、不掉渣。结构紧密有弹性、无气孔，有正常肉饼的鲜香味，无其他不良气味。

20.冻鸭胸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

21.冻鸡胸：干燥，无损伤，肉质紧密，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。

22.肉片：呈鲜红色，有光泽，瘦肉比例不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

6.5.4 豆制品

随车携带豆制品相关检测合格材料。

1. 油面筋：金黄色，有油香，无异味，呈球状，内呈丝网状。

2. 香干：每块香干平均切成 4 小块，表面乳白色或淡黄色，有豆香味，有光泽，方形整齐，密实有弹性，切开处挤压不出水，无杂质，无其他任何异味。五香豆腐干为褐色，表面光洁，有五香味，方形整齐，坚韧有弹性。

3. 绿豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

4. 老豆腐：呈白色与乳白色，淡黄色，块形完整，软硬适度，表面平整、细嫩，富有一定的弹性，可闻到少许豆香气，不塌、不裂、结构均匀，无杂质，味道正香无涩味，无酸味。

5. 黄豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.黑豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

7. 赤豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.5.5 蛋类

（一）总体要求

1.符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2749-2015；

2.所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，交货现场查验。

（二）质量标准

1. 咸鸭蛋：外包装袋干净，蛋壳洁白或青色，蛋白鲜、细、嫩、白，蛋黄松、沙、油，具有咸蛋特有的气味和滋味，咸味适中，符合国家标准。

2. 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

6.5.6 水果

随车携带水果相关农残检测合格材料。

1. 香梨：100 克/只左右，颜色黄色，有红晕，果体为倒卵型，较小，带长果柄，表面光滑，微软。

2. 香蕉：150 克/只左右，成熟度八成以上，果实丰满，肥壮，果型端正，单果香蕉体弯曲排列成梳状，梳柄完整，无缺只和脱落现象，体形大而均匀，色泽新鲜光亮果皮呈鲜黄或青黄色，无病斑，无虫疤，无霉菌，无创伤，果肉柔软糯滑，香甜适口无怪味，无软烂等。

3. 水果黄瓜：120 克/根左右，鲜嫩带白霜，瓜体直，均匀整齐，无折断损伤，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味，无病虫害。

4. 苹果：180 克/只左右，色泽均匀而鲜艳，表面洁净，光亮，具有各自品种固有的清香味，肉质香甜，鲜脆，味美可口，大小均匀，无病虫害无外伤。

5. 桔子：150 克/只左右，果型小而较扁，皮呈朱红色或橙黄色，皮质细薄较平滑，且无坚硬感，瓣与皮容易剥离，果心不实，橘络较少，滋味酸甜，核尖而细。

6. 皇冠梨：200 克/只左右，颜色淡黄色或黄白色、有细小褐色果点、有光泽，果体呈球形或卵圆形，个大，手感硬。

7. 番茄：180 克/只左右，颜色鲜艳，果面光滑，大小均匀。

8. 翠冠梨：200 克/只左右，呈黄白色或淡绿色，间有云状斑纹，完整良好，新鲜洁净。

9. 橙子：180 克/只左右，果型端正，橙红色或橙色，色泽均匀，无日灼斑。

6.5.7 食用油

随车携带食用油检测合格报告。

1.基本要求：非转基因大豆油。外包装完好，有“SC”编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

2.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

3.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

4.不得混有其他食用油或非食用油。

5.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

6.5.8 粮食

随车携带本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

1. 大米：一等米，质量符合大米国家标准（GB1354-2005）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。外包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级等。

2.花卷： 形状整齐，大小一致，内部有明显层次感，松软有弹性，有嚼劲,90克/个左右。

3.面条：形状整齐，长短适中，松软有弹性，有嚼劲。

7．付款

7.1 本合同以人民币付款。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：分期付款

（一）本项目分 12 笔支付。

1、第一笔：累计结算金额达到合同金额的 8%，采购方支付合同金额的 8% ；

2、第二笔：累计结算金额达到合同金额的 16%，采购方支付合同金额的 8% ；

3、第三笔：累计结算金额达到合同金额的 24%，采购方支付合同金额的 8% ；

4、第四笔：累计结算金额达到合同金额的 32%，采购方支付合同金额的 8% ；

5、第五笔：累计结算金额达到合同金额的 40%，采购方支付合同金额的 8% ；

6、第六笔：累计结算金额达到合同金额的 48%，采购方支付合同金额的 8% ；

7、第七笔：累计结算金额达到合同金额的 56%，采购方支付合同金额的 8% ；

8、第八笔：累计结算金额达到合同金额的 64%，采购方支付合同金额的 8% ；

9、第九笔：累计结算金额达到合同金额的 72%，采购方支付合同金额的 8% ；

10、第十笔：累计结算金额达到合同金额的 80%，采购方支付合同金额的 8% ；

11、第十一笔：累计结算金额达到合同金额的 88%，采购方支付合同金额的 8% ；

12、第十二笔：累计结算金额达到合同金额的 100%，采购方支付合同金额的 12% ；

（二）本项目结算原则按实结算，即根据成交单价乘以实际发生的数量结算。

（三）在服务期限内，货物结算单价不接受变更。

本合同付款按照上述付款内容付款。

8、考核标准：

考核按照日常打分、季度评估的方式进行：

(一)日常打分:采购方、第三方公司按照《浦东公安分局食堂副食品供应商考核打分细则》(附件)以抽查形式采取"现场打分”的方式进行，每月不少于 4 次。

(二)季度评估:每季度季末，采购方汇总“现场打分”的分值。其中采购方现场打分分值权重 60%，第三方公司现场打分分值权重 20%，食堂现场验货值权重 20%，最后综合换算出考核得分

考核评定及奖惩方式：

评级周期为一个季度，根据各供应商在一个评级周期内的考核得分予以评定。其中 98 分(含)以上为优秀，95 分(含)-98 分(不含)为良好，90 分(含)-95 分(不含)为合格，90 分(不含)以下为不合格。

处罚措施：

当季考核不合格的，开具告诫单。供货周期内 2 次考核不合格的，视作不能履约，将取消该供应商在本合同期的供货资格。

9．补救措施和索赔

9.1 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。

9.2 在检验期和质量保证期内，如果乙方对缺陷产品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：

乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

根据货物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货物的价格。

乙方应在接到甲方通知后七天内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和/或更换件的质量保证期。

9.3 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，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权向乙方提出赔偿损失的要求。

9.4 根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失情况，甲方有权向乙方要求赔偿。

10．履约延误

10.1 乙方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

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

10.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时，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，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

11．误期赔偿

11.1 除合同第 12 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方应从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之一（1%）计收，直至交货或提供服务为止。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。

12．不可抗力

12.1 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。

12.2 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，以及其它双方商定的其他事件。

12.3 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。合同各方应尽实际可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合

理的方案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。

13．争端的解决

13.1 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。

13.2 如协商不成，向上海市浦东新区人民法院起诉。

14．违约终止合同

14.1 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限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部货物。

（2） 如果乙方未能履行合同规定的其它任何义务。

14.2 如果甲方根据上述 15.1 款的规定，终止了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

14.3 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法》之规定由有关部门追究其法律责任。

15．合同转让和分包

15.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让和分包或全部转让和分包其应履行的合同义务。

16．破产终止合同

16．1 如果乙方丧失履约能力或被宣布破产，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任何补偿。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。

17．合同生效

17．1 本合同在合同各方盖章后生效。

17．2 本合同一式肆份，以中文书签署，甲方贰份，乙方贰份。

18. 合同附件

18.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标（响应）文件等。

18.2 本合同附件与合同具有同等效力。

18.3 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。

19.保密管理要求：

19.1 乙方明确专门机构和工作人员，负责采购项目保密管理工作。

19.2 乙方明确保密责任和人员分工，建立文件材料管理、向国际联网的站点（互联网）提供或发布信息及其他信息公开的保密审查等各项保密管理制度，落实采购项目业务工作与保密工作同步开展。

19.3 乙方相关文件材料向国际联网的站点（互联网）提供、发布或其他方式信息公开、提供给第三方前，应书面告知甲方拟发布（提供）文件材料的网站或渠道、文件材料种类和内容、时间节点、发布（提供）目的等信息，并得到甲方相关材料已经过信息公开保密审查并属于主动公开的文件材料，同意公开的书面确认（须具备签名、日期和公章）。未经甲方书面确认，不得以任何方式公开采购项目文件材料或将采购项目文件材料提供给第三方。明确知悉并理解采购项目文件材料中以灰色背景突出显示的文本或标题以灰色背景突出显示的图片（表

格）属于不宜公开内容；任何情况下，不得以任何方式公开采购项目材料内明确不宜公开的内容。

19.4 乙方明确知悉并理解提供给甲方的材料可能上传至国际联网的站点（互联网）主动公开。落实材料保密审查，保证所提供的材料中不包含国家秘密、工作秘密或敏感信息。应对商业秘密等其他不宜公开内容最大限度作隐蔽处理；确属无法隐蔽的，应在材料中以灰色背景突出显示不宜公开内容的文本或图片（表格）的标题。

19.5 乙方根据甲方要求，提供所有拟乙方的背景资料，对拟参与采购项目的人员进行审查、开展保密教育并组织签订保密协议。保密协议内容应征求甲方意见，并向甲方提供协议的副本等相关资料。甲方根据审核情况有权提出人员变更要求。

19.6 乙方严格保守在工作中所涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.7 乙方不得擅自记录、复制、拍摄、摘抄、收藏、泄露在工作中涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息；严禁将公安机关内部会议、谈话内容泄露给无关人员；严禁将工作中涉及的相关合作内容及实施规划透露给无关人员。

19.8 乙方应服从甲方的安排，依照有关法律、法规和协议规定工作，不得将工作过程中接触到的文件材料（包括内部发文、各类通知及会议记录等）内容泄露给无关人员；不得翻阅与工作无关的文件和资料，不得从事其他与合作无关的工作。

19.9 乙方如需使用公安信息网，应认真学习和严格遵守公安信息网使用相关规定，严禁“一机两用”。不得将从公安信息网上获得的警务工作相关信息透露给无关人员；严禁私自下载、拷贝计算机内的各类信息；不得擅自携带保管涉及项目建设内容的各类载体；严禁将公安信息系统的程序、账号口令等泄露给无关人员。

19.10 乙方不得带领无关人员参加项目或进入甲方办公场所。

19.11 乙方不得泄露在工作中接触到的公安机关科研、发明、装备器材及其技术资料等信息；乙方不得发表涉及合作过程中涉及的技术文档和论文，未经甲方同意，不得将合作具体内容或项目案例进行演示或宣传。

19.12 乙方不得泄露甲方咨询的项目内容、技术措施、目的效果等信息，严格保管调研报告、技术参数等各类文件、材料。

19.13 乙方在采购各流程环节中应严格保守国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息，严格保管采购活动记录、采购预算、招标文件、投标文件、评标标准、评估报告、定标文件、合同文本、验收证明等材料。

19.14 乙方原则上最低服务期限为 1 年。

19.15 乙方应接受甲方的保密管理。

19.16 乙方因服务期满或中途离岗的，不得泄露所知悉的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.17 乙方接受甲方就该采购项目的保密工作检查（调查）。

19.18 发生国家秘密、警务工作秘密或有关敏感信息泄露的，乙方应立即向甲方报告并提交具体书面报告，积极协助甲方及有关保密部门进行查处。

19.19 乙方落实保密法律法规和相关规范性文件规定明确的其他保密管理要求。

19.20 乙方未充分履行保密责任而造成失泄密或敏感信息泄露，须承担法律责任，并赔偿甲方相应经济损失；构成犯罪的，将依法追究刑事责任。

19.21 中标人应遵守合同文件约定内容的保密要求。如果采购人提供的内容属于保密的，应签订保密协议，且双方均有保密义务。中标人不得利用工作之便外泄资料或做其他用途，否则中标人需承担由此引起的法律责任和赔偿采购人的经济损失。本款规定的效力及于中标人及中标人的所有雇用人员。

20．合同修改

20.1 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。

［合同中心-补充条款列表］

签约各方：

甲方（盖章）：　　乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：　　法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：[合同中心-签订时间]　　日期：［合同中心-签订时间_2］

合同签订点:网上签约

附件　　浦东公安分局监所食堂供应商考核打分细则

供应商：　　年　月　日

序号	扣分大类	扣分事项	扣分值	扣分情况	备注
1	证明类材料	送货时按照监所要求携带好相关材料	一次扣 5 分		
2		送货时未携带送货单			
3		送货时未携带产品质量检验报告或者报告与实物不符的			
4		送货时未携带动物检疫合格证明或者报告与实物不符的			
5		送货时未携带蔬菜检测			

		报告或者报告与实物不符的			
6		送货时未携带农药残留检测结果或者报告与实物不符的			
7	流程规范	供货商不服从工作人员指挥的	一次扣 10 分		
8		食材加工时间过早或者通过冷链运输，产生质量问题的			
9		未按制定规格包装，存在净菜用马夹袋包装造成腐烂等			
10	质量数量	有定型包装货品未标识生产日期、保质期、生产厂家等必备信息的	一次扣 5 分		
11		有定型包装的货物外包装破损、污损、变形、霉变			
12		蔬菜、鲜肉不新鲜，存在异味、变色			
13		有缺斤短两情况的			
14		净菜加工不符合要求或者未加工的，存在根茎不剔除干净，切块过大等			
15		其他问题:肉过肥，肉皮浸泡后酥烂僵，香肠含肉比例小蒸后易碎等			
16	其他	存在其他不达标情况	一次扣 10 分		

检查人员签名:

备注:1.采取满分扣分制，满分为 100 分;

2.对供应商供货过程中发生的问题分别进行扣分，在备注栏注明扣分原因;

3.发生质量问题，扣分后供应商需立即整改。

包 2 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同内部编号：

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-采购人单位邮编]	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-采购人单位传真]	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、自愿基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署[合同中心-项目名称]合同：

2. 货物信息

乙方根据甲方的货物配送清单提供相应的货物，货物包含①调味品、②蔬菜、③肉类(含冻品)、④豆制品、⑤蛋类、⑥水果、⑦食用油、⑧粮食。

本合同的合同价为[合同中心-合同总价]人民币元整（大写：[合同中心-合同总价大写]）。乙方为履行本合同而发生的所有费用均已包含在合同总价中，采购人不再另行支付其他任何费用。

2. 交货地点、时间和交货状态

2.1 交货地点：采购方指定地点。

2.2 合同有效期：[合同中心-合同有效期]

2.3 送货时间：乙方根据甲方需求，按指定时间（每天早上 5：30）将甲方所订的货物送至甲方指定地点

3. 质量标准和要求

3.1　乙方所出售标的物的质量标准按照国家标准、行业标准或企业标准确定，以上标准不一致时，按高标准或严格的标准执行。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　乙方所出售的标的物还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生等有关规定。

3.3　乙方所出售的货物必须符合招标文件技术规格及要求。

4．权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其出售的标的物享有合法的权利；

4.2 乙方应保证在其出售的标的物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 乙方应保证其所出售的标的物没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该标的物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5．包装要求

5.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，这类包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。

5.2 每一个包装箱内应附一份详细送货清单。

5.3　乙方所出售的全部货物的包装还应符合招标文件技术规格及要求中的包装要求。

6．验收

6.1　本合同项下的标的物，按照以下（1）方式对货物组织验收：

(1)甲方收货后根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物进行检查验收，验收合格后，签署验收意见。

(2)由乙方邀请经甲方认可的第三方质量检测机构进行验收，验收合格后第三方检测机构出具验收报告。验收费用由乙方承担，验收费用应包含在合同总价中，甲方不再另行支付任何费用。

(3)生产过程的随机抽样检查。

6.2　验收过程中，货物的数量不足或表面瑕疵的，甲方应在验收时当面提出，对质量问题有异议的应在交货后七个工作日内提出。

6.3　在验收过程中，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。

6.4　甲方在乙方按照合同规定交货，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应当承担由此而造成的乙方直接损失。

6.5 **副食品供应质量标准及验收标准：**

6.5.1 调味品类产品标准

随车携带调味品相关检测合格报告。

1. 开洋：颜色以肉质发红为主，手感佳、无异味、干燥，虾脑多，无杂质。

2. 味精：无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

3. 食盐：袋装，质量标准符合《食用盐》（GB/T5461-2016），卫生标准符合食品安全国家标准《食用盐》（GB2721-2015）；颜色洁白均匀，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，无异味。外包装无漏无垢，印刷清晰，有防伪标识。

4. 辣椒段：色红艳而带紫，果面鲜艳，油光晶亮等。

5. 酱油：有正常酿造酱油的色泽、气味、滋味，无其他不良气味，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不混沌、无沉淀、无霉花浮雕。符合 GB/T 18186-2025《酱油质量通则》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》。

6. 黄酒：符合国家标准，呈黄褐色或红褐色，清亮透明，光泽明亮，有少许沉淀，无酸涩味。

7. 花生米：果粒完整，饱满，无杂质和异味。

8. 干紫菜：颜色呈深绿色或紫红色，无明显破损变形，无明显水分或污渍，无异味、膻味。

9.冰糖：颗粒均匀，晶面干燥、洁白、光滑，有光泽，呈半透明状，不浑浊，无异味，无明显杂质，满足 GB/T 35883-2018《冰糖》一级或以上标准。

10. 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。符合 GB/T317-2018《白砂糖检测标准》。

6.5.2 蔬菜类

（一）总体要求

1.水量：充足、无萎蔫、皱皮。

2.色泽：正常，无变色、光泽、学亮鲜艳。

3.硬度：叶菜挺立，瓜菜饱满，结实，无空心。

4.机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如：挤伤，压伤，碰伤，裂伤等。

5.病虫害：无虫害，虫嗑、无残虫卵。

6.形状：枝叶丰满，大小适中。

7.成熟度：适中。

8.污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）。

9.需按甲方要求提供净菜或毛菜，净菜需当天切配当天送，不能过水。

（二）产品质量标准

1. 榨菜丝：保持榨菜自然本色、有光泽，具有传统榨菜的独特香气，味道鲜，无酸、涩、苦等杂味，丝条粗细均匀。

2. 芋头：颜色为褐色，表皮粗糙，个体适中，断面肉质洁白、肉中有紫色的点，肉质硬脆，不硬心。无虫眼腐烂，无机械损伤，大小一致，个体整齐，外观良好。

3. 洋葱： 3.5-4.5 厘米见方，鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、饱合紧密，有一定的硬度。组织充实，色泽良好，不裂、无虫害、不抽苔等。

4. 小青豆：表面光滑，无瑕疵，色泽均匀，有特殊清香，洁净，无污染物。

5. 咸菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

6. 西芹：2.5-3.5 厘米长，叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，不干枯无黄叶，无烂叶，笔直。

7. 西兰花：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色深绿、细密紧实、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。

8. 西葫芦：厚度为 0.5 厘米，鲜嫩，瓜肉中未出现木脉径，光泽度好，无

机械损伤、无虫害、冻伤，无畸形，表面洁净无污染。

9. 土豆：颜色为淡黄色或奶白色，大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。结实无泥土，个体饱满，无虫蛀和机械损伤，无发芽现象，无萎焉，不能发青。

10. 蒜苗：鲜嫩大小均匀，不干枯，无黄叶，无烂叶，无泥。

11. 什锦菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

12. 山芋：颜色粉红或淡黄色、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。

13. 南瓜：颜色金黄或橙红色，肉金黄、紧密，粉甜，嫩度、硬度较好。

14. 毛豆米：形状饱满、有光泽、色泽均匀、无病虫咬痕、霉斑等，无破损、无杂质。

15. 苦瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小，味苦。外观良好，表皮不损伤，粗细均匀，无腐烂色泽正常，无裂口，瓜条上无色斑、病斑。

16. 豇豆：长度为 3.5-4.5 厘米颜色青绿，有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有弹性，折之易断。无虫斑，长短一致，鲜嫩。

17. 姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味、不碎、味正、不冻、不烂。

18. 黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

19. 花菜：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，断面洁白。

20. 胡萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色红色或橘黄色，表面光滑、硬实不软，肉质甜脆。不裂、不烂、无黑心、肉厚而心小。

21. 海带结：结长 8 厘米左右，海带叶宽厚，色浓绿无枯叶黄叶为上品。无杂质，手感不粘为佳。均匀，藻体表面光洁，形状整齐，基本一致，无异味。

22. 粉丝：洁白光亮，味正，粗细均匀，无杂质，有弹性。

23. 冬瓜：皮老肉厚，皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，膛少，有一定硬度，不烂，不糠。

24. 大头菜：个头周正，表皮光滑、肉质结实，无叉、无根须、不伤、不烂等。

25. 大白菜：4.5-5.5 厘米见方，外叶淡绿色，奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽。无虫、无病、不冻、不损伤、不崩裂、不带老帮散叶等。

26. 蚕豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

27. 本地黄瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色青绿、有光泽，肉脆甜、瓤小子少，不烂、无畸形等。

28. 包菜：4.5-5.5 厘米见方，断面洁白。无老蒂，无焦边，嫩度好，无病害损伤。

29. 百合：白色或淡黄色，无杂质，无虫蛀霉变，表面干燥，不粘手。

30. 白萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色为洁白光亮、表面光滑、细腻，切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。

6.5.3 肉类（含冻品）

（一）总体要求

1.所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）:《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

2.所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清晰地列明产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”编号（食品质量安全认证）。

3.色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

4.组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。

5.粘度：外表湿润，不粘外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

6.气味：具有鲜猪肉鲜牛肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有 浑浊，脂肪团聚于表面。

（二）产品质量标准

1. 盐水方肉：2 公斤/根，对开切，厚度为 1-1.5 厘米。表面干爽有光泽 ，粗细均匀，无粘液，不破损。色泽呈肉红色或粉红色，均匀一致；组织紧密、有弹性，无软骨或其他杂物，无气孔，咸淡适中、鲜香可口，无异味。

2. 香肠：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

3. 咸肉：1*1 厘米见方，表皮应干燥、色泽均匀；无酸败味或其它异味

4. 虾丸：无异味、无酸败、无杂质，以虾为主要原料，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。

5. 虾仁：色泽正常、有光泽，虾仁保持青灰或灰白色，不变红，无泥土味，无异味，有弹性；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。

6. 四喜丸子：含肉量大于 45%，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。

7. 狮子头：含肉量大于 45%，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。

8. 肉丝：呈鲜红色，有光泽，瘦肉，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，无碎肉，碎骨。

9. 肉皮：色泽金黄、有光泽、无异味。

10. 肉糜：呈鲜红色，有光泽，瘦肉不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

11. 牛肉丝：颜色：暗红，有光泽，瘦肉；肉质纤维细腻，紧密，肉质微湿；弹性好，表面微干，不粘手；正常牛肉气味。

12. 贡丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

13. 冻鱼排：无异味、无酸败、无杂质，以鱼肉为主要原料，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。

14. 冻牛肉丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

15. 冻牛排：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

16. 冻墨鱼丸子：无异味、无酸败、无杂质，以墨鱼为主要原料，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。

17. 冻鸡排：干燥，无损伤，肉质紧密，以鸡肉为主要原料，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。

18. 大肉：外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无骨，正方形，100 克/块左右,瘦肉比例不低于 50%。

19. 肉饼：形状良好、平整、不掉渣。结构紧密有弹性、无气孔，有正常肉饼的鲜香味，无其他不良气味。

20.冻鸭胸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

21.冻鸡胸：干燥，无损伤，肉质紧密，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。

22.肉片：呈鲜红色，有光泽，瘦肉比例不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

6.5.4 豆制品

随车携带豆制品相关检测合格材料。

1. 油面筋：金黄色，有油香，无异味，呈球状，内呈丝网状。

2. 香干：每块香干平均切成 4 小块，表面乳白色或淡黄色，有豆香味，有光泽，方形整齐，密实有弹性，切开处挤压不出水，无杂质，无其他任何异味。五香豆腐干为褐色，表面光洁，有五香味，方形整齐，坚韧有弹性。

3. 绿豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

4. 老豆腐：呈白色与乳白色，淡黄色，块形完整，软硬适度，表面平整、细嫩，富有一定的弹性，可闻到少许豆香气，不塌、不裂、结构均匀，无杂质，味道正香无涩味，无酸味。

5. 黄豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.黑豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

7. 赤豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.5.5 蛋类

（一）总体要求

1.符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2749-2015；

2.所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，交货现场查验。

（二）质量标准

1. 咸鸭蛋：外包装袋干净，蛋壳洁白或青色，蛋白鲜、细、嫩、白，蛋黄松、沙、油，具有咸蛋特有的气味和滋味，咸味适中，符合国家标准。

2. 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

6.5.6 水果

随车携带水果相关农残检测合格材料。

1. 香梨：100 克/只左右，颜色黄色，有红晕，果体为倒卵型，较小，带长果柄，表面光滑，微软。

2. 香蕉：150 克/只左右，成熟度八成以上，果实丰满，肥壮，果型端正，单果香蕉体弯曲排列成梳状，梳柄完整，无缺只和脱落现象，体形大而均匀，色泽新鲜光亮果皮呈鲜黄或青黄色，无病斑，无虫疤，无霉菌，无创伤，果肉柔软糯滑，香甜适口无怪味，无软烂等。

3. 水果黄瓜：120 克/根左右，鲜嫩带白霜，瓜体直，均匀整齐，无折断损伤，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味，无病虫害。

4. 苹果：180 克/只左右，色泽均匀而鲜艳，表面洁净，光亮，具有各自品种固有的清香味，肉质香甜，鲜脆，味美可口，大小均匀，无病虫害无外伤。

5. 桔子：150 克/只左右，果型小而较扁，皮呈朱红色或橙黄色，皮质细薄较平滑，且无坚硬感，瓣与皮容易剥离，果心不实，橘络较少，滋味酸甜，核尖而细。

6. 皇冠梨：200 克/只左右，颜色淡黄色或黄白色、有细小褐色果点、有光泽，果体呈球形或卵圆形，个大，手感硬。

7. 番茄：180 克/只左右，颜色鲜艳，果面光滑，大小均匀。

8. 翠冠梨：200 克/只左右，呈黄白色或淡绿色，间有云状斑纹，完整良好，新鲜洁净。

9. 橙子：180 克/只左右，果型端正，橙红色或橙色，色泽均匀，无日灼斑。

6.5.7 食用油

随车携带食用油检测合格报告。

1.基本要求：非转基因大豆油。外包装完好，有“SC”编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

2.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

3.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

4.不得混有其他食用油或非食用油。

5.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

6.5.8 粮食

随车携带本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

1. 大米：一等米，质量符合大米国家标准（GB1354-2005）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。外包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级等。

2.花卷： 形状整齐，大小一致，内部有明显层次感，松软有弹性，有嚼劲,90克/个左右。

3.面条：形状整齐，长短适中，松软有弹性，有嚼劲。

7．付款

7.1 本合同以人民币付款。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：分期付款

（一）本项目分 12 笔支付。

1、第一笔：累计结算金额达到合同金额的 8%，采购方支付合同金额的 8% ；

2、第二笔：累计结算金额达到合同金额的 16%，采购方支付合同金额的 8% ；

3、第三笔：累计结算金额达到合同金额的 24%，采购方支付合同金额的 8% ；

4、第四笔：累计结算金额达到合同金额的 32%，采购方支付合同金额的 8% ；

5、第五笔：累计结算金额达到合同金额的 40%，采购方支付合同金额的 8% ；

6、第六笔：累计结算金额达到合同金额的 48%，采购方支付合同金额的 8% ；

7、第七笔：累计结算金额达到合同金额的 56%，采购方支付合同金额的 8% ；

8、第八笔：累计结算金额达到合同金额的 64%，采购方支付合同金额的 8% ；

9、第九笔：累计结算金额达到合同金额的 72%，采购方支付合同金额的 8% ；

10、第十笔： 累计结算金额达到合同金额的 80%，采购方支付合同金额的 8% ；

11、第十一笔：累计结算金额达到合同金额的 88%，采购方支付合同金额的 8% ；

12、第十二笔：累计结算金额达到合同金额的 100%，采购方支付合同金额的 12% ；

（二）本项目结算原则按实结算，即根据成交单价乘以实际发生的数量结算。

（三）在服务期限内，货物结算单价不接受变更。

本合同付款按照上述付款内容付款。

8、考核标准：

考核按照日常打分、季度评估的方式进行：

(一)日常打分:采购方、第三方公司按照《浦东公安分局食堂副食品供应商考核打分细则》(附件)以抽查形式采取"现场打分”的方式进行，每月不少于 4 次。

(二)季度评估:每季度季末，采购方汇总“现场打分”的分值。其中采购方现场打分分值权重 60%，第三方公司现场打分分值权重 20%，食堂现场验货值权

重 20%，最后综合换算出考核得分

考核评定及奖惩方式：

评级周期为一个季度，根据各供应商在一个评级周期内的考核得分予以评定。其中 98 分(含)以上为优秀，95 分(含)-98 分(不含)为良好，90 分(含)-95 分(不含)为合格，90 分(不含)以下为不合格。

处罚措施：

当季考核不合格的，开具告诫单。供货周期内 2 次考核不合格的，视作不能履约，将取消该供应商在本合同期的供货资格。

9．补救措施和索赔

9.1 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。

9.2 在检验期和质量保证期内，如果乙方对缺陷产品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：

乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

根据货物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货物的价格。

乙方应在接到甲方通知后七天内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和/或更换件的质量保证期。

9.3 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，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权向乙方提出赔偿损失的要求。

9.4 根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失情况，甲方有权向乙方要求赔偿。

10．履约延误

10.1 乙方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

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

10.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时，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，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

11．误期赔偿

11.1 除合同第 12 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方应从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之一（1%）计收，直至交货或提供服务为止。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。

12．不可抗力

12.1 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。

12.2 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，以及其它双方商定的其他事件。

12.3 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。合同各方应尽实际可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的方案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。

13．争端的解决

13.1 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。

13.2 如协商不成，向上海市浦东新区人民法院起诉。

14．违约终止合同

14.1 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限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部货物。

（2） 如果乙方未能履行合同规定的其它任何义务。

14.2 如果甲方根据上述 15.1 款的规定，终止了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

14.3 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法》之规定由有关部门追究其法律责任。

15．合同转让和分包

15.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让和分包或全部转让和分包其应履行的合同义务。

16．破产终止合同

16．1 如果乙方丧失履约能力或被宣布破产，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任何补偿。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。

17．合同生效

17．1 本合同在合同各方盖章后生效。

17．2 本合同一式肆份，以中文书签署，甲方贰份，乙方贰份。

18. 合同附件

18.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标（响应）文件等。

18.2 本合同附件与合同具有同等效力。

18.3 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。

19.保密管理要求：

19.1 乙方明确专门机构和工作人员，负责采购项目保密管理工作。

19.2 乙方明确保密责任和人员分工，建立文件材料管理、向国际联网的站点（互联网）提供或发布信息及其他信息公开的保密审查等各项保密管理制度，落实采购项目业务工作与保密工作同步开展。

19.3 乙方相关文件材料向国际联网的站点（互联网）提供、发布或其他方式信息公开、提供给第三方前，应书面告知甲方拟发布（提供）文件材料的网站

或渠道、文件材料种类和内容、时间节点、发布（提供）目的等信息，并得到甲方相关材料已经过信息公开保密审查并属于主动公开的文件材料，同意公开的书面确认（须具备签名、日期和公章）。未经甲方书面确认，不得以任何方式公开采购项目文件材料或将采购项目文件材料提供给第三方。明确知悉并理解采购项目文件材料中以灰色背景突出显示的文本或标题以灰色背景突出显示的图片（表格）属于不宜公开内容；任何情况下，不得以任何方式公开采购项目材料内明确不宜公开的内容。

19.4 乙方明确知悉并理解提供给甲方的材料可能上传至国际联网的站点（互联网）主动公开。落实材料保密审查，保证所提供的材料中不包含国家秘密、工作秘密或敏感信息。应对商业秘密等其他不宜公开内容最大限度作隐蔽处理；确属无法隐蔽的，应在材料中以灰色背景突出显示不宜公开内容的文本或图片（表格）的标题。

19.5 乙方根据甲方要求，提供所有拟乙方的背景资料，对拟参与采购项目的人员进行审查、开展保密教育并组织签订保密协议。保密协议内容应征求甲方意见，并向甲方提供协议的副本等相关资料。甲方根据审核情况有权提出人员变更要求。

19.6 乙方严格保守在工作中所涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.7 乙方不得擅自记录、复制、拍摄、摘抄、收藏、泄露在工作中涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息；严禁将公安机关内部会议、谈话内容泄露给无关人员；严禁将工作中涉及的相关合作内容及实施规划透露给无关人员。

19.8 乙方应服从甲方的安排，依照有关法律、法规和协议规定工作，不得将工作过程中接触到的文件材料（包括内部发文、各类通知及会议记录等）内容泄露给无关人员；不得翻阅与工作无关的文件和资料，不得从事其他与合作无关的工作。

19.9 乙方如需使用公安信息网，应认真学习和严格遵守公安信息网使用相关规定，严禁“一机两用”。不得将从公安信息网上获得的警务工作相关信息透露给无关人员；严禁私自下载、拷贝计算机内的各类信息；不得擅自携带保管涉及项目建设内容的各类载体；严禁将公安信息系统的程序、账号口令等泄露给无关人员。

19.10 乙方不得带领无关人员参加项目或进入甲方办公场所。

19.11 乙方不得泄露在工作中接触到的公安机关科研、发明、装备器材及其技术资料等信息；乙方不得发表涉及合作过程中涉及的技术文档和论文，未经甲方同意，不得将合作具体内容或项目案例进行演示或宣传。

19.12 乙方不得泄露甲方咨询的项目内容、技术措施、目的效果等信息，严格保管调研报告、技术参数等各类文件、材料。

19.13 乙方在采购各流程环节中应严格保守国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息，严格保管采购活动记录、采购预算、招标文件、投标文件、评标标准、评估报告、定标文件、合同文本、验收证明等材料。

19.14 乙方原则上最低服务期限为 1 年。

19.15 乙方应接受甲方的保密管理。

19.16 乙方因服务期满或中途离岗的，不得泄露所知悉的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.17 乙方接受甲方就该采购项目的保密工作检查（调查）。

19.18 发生国家秘密、警务工作秘密或有关敏感信息泄露的，乙方应立即向甲方报告并提交具体书面报告，积极协助甲方及有关保密部门进行查处。

19.19 乙方落实保密法律法规和相关规范性文件规定明确的其他保密管理要求。

19.20 乙方未充分履行保密责任而造成失泄密或敏感信息泄露，须承担法律责任，并赔偿甲方相应经济损失；构成犯罪的，将依法追究刑事责任。

19.21 中标人应遵守合同文件约定内容的保密要求。如果采购人提供的内容属于保密的，应签订保密协议，且双方均有保密义务。中标人不得利用工作之便外泄资料或做其他用途，否则中标人需承担由此引起的法律责任和赔偿采购人的经济损失。本款规定的效力及于中标人及中标人的所有雇用人员。

20．合同修改

20.1 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。

[合同中心-补充条款列表]

签约各方：

甲方（盖章）：　　乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：　　法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：[合同中心-签订时间]　　日期：[合同中心-签订时间_2]

合同签订点:网上签约

附件　　浦东公安分局监所食堂供应商考核打分细则

供应商：　　年　月　日

序号	扣分大类	扣分事项	扣分值	扣分情况	备注
1	证明类材料	送货时按照监所要求携带好相关材料	一次扣 5 分		
2		送货时未携带送货单			
3		送货时未携带产品质量检验报告或者报告与实物不符的			
4		送货时未携带动物检疫			

		合格证明或者报告与实物不符的			
5		送货时未携带蔬菜检测报告或者报告与实物不符的			
6		送货时未携带农药残留检测结果或者报告与实物不符的			
7	流程规范	供货商不服从工作人员指挥的	一次扣 10 分		
8		食材加工时间过早或者通过冷链运输，产生质量问题的			
9		未按制定规格包装，存在净菜用马夹袋包装造成腐烂等			
10	质量数量	有定型包装货品未标识生产日期、保质期、生产厂家等必备信息的	一次扣 5 分		
11		有定型包装的货物外包装破损、污损、变形、霉变			
12		蔬菜、鲜肉不新鲜，存在异味、变色			
13		有缺斤短两情况的			
14		净菜加工不符合要求或者未加工的，存在根茎不剔除干净，切块过大等			
15		其他问题:肉过肥，肉皮			

		浸泡后酥烂僵，香肠含肉比例小蒸后易碎等			
16	其他	存在其他不达标情况	一次扣 10 分		

检查人员签名:

备注:1.采取满分扣分制，满分为 100 分;

2.对供应商供货过程中发生的问题分别进行扣分，在备注栏注明扣分原因;

3.发生质量问题，扣分后供应商需立即整改。

包 3 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同内部编号：

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-采购人单位邮编]　　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-采购人单位传真]　　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、自愿基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署[合同中心-项目名称]合同：

3. 货物信息

乙方根据甲方的货物配送清单提供相应的货物，货物包含①调味品、②蔬菜、③肉类(含冻品)、④豆制品、⑤蛋类、⑥水果、⑦食用油、⑧粮食。

本合同的合同价为[合同中心-合同总价]人民币元整（大写：[合同中心-合同总价大写]）。乙方为履行本合同而发生的所有费用均已包含在合同总价中，采购人不再另行支付其他任何费用。

2. 交货地点、时间和交货状态

2.1 交货地点：采购方指定地点。

2.2 合同有效期：[合同中心-合同有效期]

2.3 送货时间：乙方根据甲方需求，按指定时间（每天早上 5：30）将甲方所订的货物送至甲方指定地点

3．质量标准和要求

3.1 乙方所出售标的物的质量标准按照国家标准、行业标准或企业标准确定，以上标准不一致时，按高标准或严格的标准执行。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 乙方所出售的标的物还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生等有关规定。

3.3 乙方所出售的货物必须符合招标文件技术规格及要求。

4．权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其出售的标的物享有合法的权利；

4.2 乙方应保证在其出售的标的物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 乙方应保证其所出售的标的物没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该标的物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5．包装要求

5.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，这类包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。

5.2 每一个包装箱内应附一份详细送货清单。

5.3 乙方所出售的全部货物的包装还应符合招标文件技术规格及要求中的包装要求。

6．验收

6.1 本合同项下的标的物，按照以下（1）方式对货物组织验收：

(1)甲方收货后根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物进行检查验收，验收合格后，签署验收意见。

(2)由乙方邀请经甲方认可的第三方质量检测机构进行验收，验收合格后第三方检测机构出具验收报告。验收费用由乙方承担，验收费用应包含在合同总价中，甲方不再另行支付任何费用。

(3)生产过程的随机抽样检查。

6.2 验收过程中，货物的数量不足或表面瑕疵的，甲方应在验收时当面提出，对质量问题有异议的应在交货后七个工作日内提出。

6.3 在验收过程中，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。

6.4 甲方在乙方按照合同规定交货，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应当承担由此而造成的乙方直接损失。

6.5 **副食品供应质量标准及验收标准：**

6.5.1 调味品类产品标准

随车携带调味品相关检测合格报告。

1. 开洋：颜色以肉质发红为主，手感佳、无异味、干燥，虾脑多，无杂质。

2. 味精：无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

3. 食盐：袋装，质量标准符合《食用盐》（GB/T5461-2016），卫生标准符合食品安全国家标准《食用盐》（GB2721-2015）；颜色洁白均匀，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，无异味。外包装无漏无垢，印刷清晰，有防伪标识。

4. 辣椒段：色红艳而带紫，果面鲜艳，油光晶亮等。

5. 酱油：有正常酿造酱油的色泽、气味、滋味，无其他不良气味，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不混沌、无沉淀、无霉花浮雕。符合 GB/T 18186-2025《酱油质量通则》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》。

6. 黄酒：符合国家标准，呈黄褐色或红褐色，清亮透明，光泽明亮，有少许沉淀，无酸涩味。

7. 花生米：果粒完整，饱满，无杂质和异味。

8. 干紫菜：颜色呈深绿色或紫红色，无明显破损变形，无明显水分或污渍，无异味、膻味。

9.冰糖：颗粒均匀，晶面干燥、洁白、光滑，有光泽，呈半透明状，不浑浊，无异味，无明显杂质，满足 GB/T 35883-2018《冰糖》一级或以上标准。

10. 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。符合 GB/T317-2018《白砂糖检测标准》。

6.5.2 蔬菜类

（一）总体要求

1.水量：充足、无萎蔫、皱皮。

2.色泽：正常，无变色、光泽、学亮鲜艳。

3.硬度：叶菜挺立，瓜菜饱满，结实，无空心。

4.机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如：挤伤，压伤，碰伤，裂伤等。

5.病虫害：无虫害，虫嗑、无残虫卵。

6.形状：枝叶丰满，大小适中。

7.成熟度：适中。

8.污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）。

9.需按甲方要求提供净菜或毛菜，净菜需当天切配当天送，不能过水。

（二）产品质量标准

1. 榨菜丝：保持榨菜自然本色、有光泽，具有传统榨菜的独特香气，味道鲜，无酸、涩、苦等杂味，丝条粗细均匀。

2. 芋头：颜色为褐色，表皮粗糙，个体适中，断面肉质洁白、肉中有紫色的点，肉质硬脆，不硬心。无虫眼腐烂，无机械损伤，大小一致，个体整齐，外观良好。

3. 洋葱： 3.5-4.5 厘米见方，鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、饱合紧密，有一定的硬度。组织充实，色泽良好，不裂、无虫害、不抽苔等。

4. 小青豆：表面光滑，无瑕疵，色泽均匀，有特殊清香，洁净，无污染物。

5. 咸菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

6. 西芹：2.5-3.5 厘米长，叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，不干枯无黄叶，无烂叶，笔直。

7. 西兰花：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色深绿、细密紧实、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。

8. 西葫芦：厚度为 0.5 厘米，鲜嫩，瓜肉中未出现木脉径，光泽度好，无机械损伤、无虫害、冻伤，无畸形，表面洁净无污染。

9. 土豆：颜色为淡黄色或奶白色，大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。结实无泥土，个体饱满，无虫蛀和机械损伤，无发芽现象，无萎焉，不能发青。

10. 蒜苗：鲜嫩大小均匀，不干枯，无黄叶，无烂叶，无泥。

11. 什锦菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

12. 山芋：颜色粉红或淡黄色、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。

13. 南瓜：颜色金黄或橙红色，肉金黄、紧密，粉甜，嫩度、硬度较好。

14. 毛豆米：形状饱满、有光泽、色泽均匀、无病虫咬痕、霉斑等，无破损、无杂质。

15. 苦瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小，味苦。外观良好，表皮不损伤，粗细均匀，无腐烂色泽正常，无裂口，瓜条上无色斑、病斑。

16. 豇豆：长度为 3.5-4.5 厘米颜色青绿，有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有弹性，折之易断。无虫斑，长短一致，鲜嫩。

17. 姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味、不碎、味正、不冻、不烂。

18. 黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

19. 花菜：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，断面洁白。

20. 胡萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色红色或橘黄色，表面光滑、硬实不软，肉质甜脆。不裂、不烂、无黑心、肉厚而心小。

21. 海带结：结长 8 厘米左右，海带叶宽厚，色浓绿无枯叶黄叶为上品。无杂质，手感不粘为佳。均匀，藻体表面光洁，形状整齐，基本一致，无异味。

22. 粉丝：洁白光亮，味正，粗细均匀，无杂质，有弹性。

23. 冬瓜：皮老肉厚，皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，膛少，有一定硬度，不烂，不糠。

24. 大头菜：个头周正，表皮光滑、肉质结实，无叉、无根须、不伤、不烂等。

25. 大白菜：4.5-5.5 厘米见方，外叶淡绿色，奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽。无虫、无病、不冻、不损伤、不崩裂、不带老帮散叶等。

26. 蚕豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

27. 本地黄瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色青绿、有光泽，肉脆甜、瓤小子少，不烂、无畸形等。

28. 包菜：4.5-5.5 厘米见方，断面洁白。无老蒂，无焦边，嫩度好，无病

害损伤。

29. 百合：白色或淡黄色，无杂质，无虫蛀霉变，表面干燥，不粘手。

30. 白萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色为洁白光亮、表面光滑、细腻，切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。

6.5.3 肉类（含冻品）

（一）总体要求

1.所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）:《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

2.所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清晰地列明产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”编号（食品质量安全认证）。

3.色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

4.组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。

5.粘度：外表湿润，不粘外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

6.气味：具有鲜猪肉鲜牛肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有 浑浊，脂肪团聚于表面。

（二）产品质量标准

1. 盐水方肉：2 公斤/根，对开切，厚度为 1-1.5 厘米。表面干爽有光泽 ，粗细均匀，无粘液，不破损。色泽呈肉红色或粉红色，均匀一致；组织紧密、有弹性，无软骨或其他杂物，无气孔，咸淡适中、鲜香可口，无异味。

2. 香肠：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

3. 咸肉：1*1 厘米见方，表皮应干燥、色泽均匀；无酸败味或其它异味

4. 虾丸：无异味、无酸败、无杂质，以虾为主要原料，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。

5. 虾仁：色泽正常、有光泽，虾仁保持青灰或灰白色，不变红，无泥土味，无异味，有弹性；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。

6. 四喜丸子：含肉量大于 45%，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。

7. 狮子头：含肉量大于 45%，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。

8. 肉丝：呈鲜红色，有光泽，瘦肉，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，无碎肉，碎骨。

9. 肉皮：色泽金黄、有光泽、无异味。

10. 肉糜：呈鲜红色，有光泽，瘦肉不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

11. 牛肉丝：颜色：暗红，有光泽，瘦肉；肉质纤维细腻，紧密，肉质微湿；弹性好，表面微干，不粘手；正常牛肉气味。

12. 贡丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

13. 冻鱼排：无异味、无酸败、无杂质，以鱼肉为主要原料，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。

14. 冻牛肉丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

15. 冻牛排：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

16. 冻墨鱼丸子：无异味、无酸败、无杂质，以墨鱼为主要原料，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。

17. 冻鸡排：干燥，无损伤，肉质紧密，以鸡肉为主要原料，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。

18. 大肉：外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无骨，正方形，100 克/块左右,瘦肉比例不低于 50%。

19. 肉饼：形状良好、平整、不掉渣。结构紧密有弹性、无气孔，有正常肉饼的鲜香味，无其他不良气味。

20.冻鸭胸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

21.冻鸡胸：干燥，无损伤，肉质紧密，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。

22.肉片：呈鲜红色，有光泽，瘦肉比例不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

6.5.4 豆制品

随车携带豆制品相关检测合格材料。

1. 油面筋：金黄色，有油香，无异味，呈球状，内呈丝网状。

2. 香干：每块香干平均切成 4 小块，表面乳白色或淡黄色，有豆香味，有光泽，方形整齐，密实有弹性，切开处挤压不出水，无杂质，无其他任何异味。五香豆腐干为褐色，表面光洁，有五香味，方形整齐，坚韧有弹性。

3. 绿豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

4. 老豆腐：呈白色与乳白色，淡黄色，块形完整，软硬适度，表面平整、细嫩，富有一定的弹性，可闻到少许豆香气，不塌、不裂、结构均匀，无杂质，味道正香无涩味，无酸味。

5. 黄豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.黑豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

7. 赤豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.5.5 蛋类

（一）总体要求

1.符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2749-2015；

2.所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，交货现场查验。

（二）质量标准

1. 咸鸭蛋：外包装袋干净，蛋壳洁白或青色，蛋白鲜、细、嫩、白，蛋黄松、沙、油，具有咸蛋特有的气味和滋味，咸味适中，符合国家标准。

2. 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

6.5.6 水果

随车携带水果相关农残检测合格材料。

1. 香梨：100 克/只左右，颜色黄色，有红晕，果体为倒卵型，较小，带长果柄，表面光滑，微软。

2. 香蕉：150 克/只左右，成熟度八成以上，果实丰满，肥壮，果型端正，单果香蕉体弯曲排列成梳状，梳柄完整，无缺只和脱落现象，体形大而均匀，色泽新鲜光亮果皮呈鲜黄或青黄色，无病斑，无虫疤，无霉菌，无创伤，果肉柔软糯滑，香甜适口无怪味，无软烂等。

3. 水果黄瓜：120 克/根左右，鲜嫩带白霜，瓜体直，均匀整齐，无折断损伤，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味，无病虫害。

4. 苹果：180 克/只左右，色泽均匀而鲜艳，表面洁净，光亮，具有各自品种固有的清香味，肉质香甜，鲜脆，味美可口，大小均匀，无病虫害无外伤。

5. 桔子：150 克/只左右，果型小而较扁，皮呈朱红色或橙黄色，皮质细薄较平滑，且无坚硬感，瓣与皮容易剥离，果心不实，橘络较少，滋味酸甜，核尖而细。

6. 皇冠梨：200 克/只左右，颜色淡黄色或黄白色、有细小褐色果点、有光泽，果体呈球形或卵圆形，个大，手感硬。

7. 番茄：180 克/只左右，颜色鲜艳，果面光滑，大小均匀。

8. 翠冠梨：200 克/只左右，呈黄白色或淡绿色，间有云状斑纹，完整良好，新鲜洁净。

9. 橙子：180 克/只左右，果型端正，橙红色或橙色，色泽均匀，无日灼斑。

6.5.7 食用油

随车携带食用油检测合格报告。

1.基本要求：非转基因大豆油。外包装完好，有“SC”编号，标明品名、厂名、

重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

2.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

3.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

4.不得混有其他食用油或非食用油。

5.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

6.5.8 粮食

随车携带本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

1. 大米：一等米，质量符合大米国家标准（GB1354-2005）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。外包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级等。

2.花卷： 形状整齐，大小一致，内部有明显层次感，松软有弹性，有嚼劲,90克/个左右。

3.面条：形状整齐，长短适中，松软有弹性，有嚼劲。

7．付款

7.1 本合同以人民币付款。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：分期付款

（一）本项目分 12 笔支付。

1、第一笔：累计结算金额达到合同金额的 8%，采购方支付合同金额的 8% ；

2、第二笔：累计结算金额达到合同金额的 16%，采购方支付合同金额的 8% ；

3、第三笔：累计结算金额达到合同金额的 24%，采购方支付合同金额的 8% ；

4、第四笔：累计结算金额达到合同金额的 32%，采购方支付合同金额的 8% ；

5、第五笔：累计结算金额达到合同金额的 40%，采购方支付合同金额的 8% ；

6、第六笔：累计结算金额达到合同金额的 48%，采购方支付合同金额的 8% ；

7、第七笔：累计结算金额达到合同金额的 56%，采购方支付合同金额的 8% ；

8、第八笔：累计结算金额达到合同金额的 64%，采购方支付合同金额的 8% ；

9、第九笔：累计结算金额达到合同金额的 72%，采购方支付合同金额的 8% ；

10、第十笔：累计结算金额达到合同金额的 80%，采购方支付合同金额的 8% ；

11、第十一笔：累计结算金额达到合同金额的 88%，采购方支付合同金额的 8% ；

12、第十二笔：累计结算金额达到合同金额的 100%，采购方支付合同金额的 12% ；

（二）本项目结算原则按实结算，即根据成交单价乘以实际发生的数量结算。

（三）在服务期限内，货物结算单价不接受变更。

本合同付款按照上述付款内容付款。

8、考核标准：

考核按照日常打分、季度评估的方式进行：

(一)日常打分:采购方、第三方公司按照《浦东公安分局食堂副食品供应商考核打分细则》(附件)以抽查形式采取"现场打分”的方式进行，每月不少于 4 次。

(二)季度评估:每季度季末，采购方汇总“现场打分”的分值。其中采购方现场打分分值权重 60%，第三方公司现场打分分值权重 20%，食堂现场验货值权重 20%，最后综合换算出考核得分

考核评定及奖惩方式：

评级周期为一个季度，根据各供应商在一个评级周期内的考核得分予以评定。其中 98 分(含)以上为优秀，95 分(含)-98 分(不含)为良好，90 分(含)-95 分(不含)为合格，90 分(不含)以下为不合格。

处罚措施：

当季考核不合格的，开具告诫单。供货周期内 2 次考核不合格的，视作不能履约，将取消该供应商在本合同期的供货资格。

9．补救措施和索赔

9.1 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。

9.2 在检验期和质量保证期内，如果乙方对缺陷产品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：

乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

根据货物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货物的价格。

乙方应在接到甲方通知后七天内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和/或更换件的质量保证期。

9.3 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，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权向乙方提出赔偿损失的要求。

9.4 根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失情况，甲方有权向乙方要求赔偿。

10．履约延误

10.1 乙方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

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

10.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时，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，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

11．误期赔偿

11.1 除合同第 12 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方应从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之一（1%）计收，直至交货或提供服务为止。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。

12．不可抗力

12.1 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。

12.2 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，以及其它双方商定的其他事件。

12.3 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。合同各方应尽实际可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的方案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。

13．争端的解决

13.1 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。

13.2 如协商不成，向上海市浦东新区人民法院起诉。

14．违约终止合同

14.1 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限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部货物。

（2） 如果乙方未能履行合同规定的其它任何义务。

14.2 如果甲方根据上述 15.1 款的规定，终止了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

14.3 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法》之规定由有关部门追究其法律责任。

15．合同转让和分包

15.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让和分包或全部转让和分包其应履行的合同义务。

16．破产终止合同

16．1 如果乙方丧失履约能力或被宣布破产，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任何补偿。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。

17．合同生效

17．1 本合同在合同各方盖章后生效。

17．2 本合同一式肆份，以中文书签署，甲方贰份，乙方贰份。

18. 合同附件

18.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标（响应）文件等。

18.2 本合同附件与合同具有同等效力。

18.3 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。

19.保密管理要求：

19.1 乙方明确专门机构和工作人员，负责采购项目保密管理工作。

19.2 乙方明确保密责任和人员分工，建立文件材料管理、向国际联网的站点（互联网）提供或发布信息及其他信息公开的保密审查等各项保密管理制度，落实采购项目业务工作与保密工作同步开展。

19.3 乙方相关文件材料向国际联网的站点（互联网）提供、发布或其他方式信息公开、提供给第三方前，应书面告知甲方拟发布（提供）文件材料的网站或渠道、文件材料种类和内容、时间节点、发布（提供）目的等信息，并得到甲方相关材料已经过信息公开保密审查并属于主动公开的文件材料，同意公开的书面确认（须具备签名、日期和公章）。未经甲方书面确认，不得以任何方式公开采购项目文件材料或将采购项目文件材料提供给第三方。明确知悉并理解采购项目文件材料中以灰色背景突出显示的文本或标题以灰色背景突出显示的图片（表格）属于不宜公开内容；任何情况下，不得以任何方式公开采购项目材料内明确不宜公开的内容。

19.4 乙方明确知悉并理解提供给甲方的材料可能上传至国际联网的站点（互联网）主动公开。落实材料保密审查，保证所提供的材料中不包含国家秘密、工作秘密或敏感信息。应对商业秘密等其他不宜公开内容最大限度作隐蔽处理；确属无法隐蔽的，应在材料中以灰色背景突出显示不宜公开内容的文本或图片（表格）的标题。

19.5 乙方根据甲方要求，提供所有拟乙方的背景资料，对拟参与采购项目的人员进行审查、开展保密教育并组织签订保密协议。保密协议内容应征求甲方意见，并向甲方提供协议的副本等相关资料。甲方根据审核情况有权提出人员变更要求。

19.6 乙方严格保守在工作中所涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.7 乙方不得擅自记录、复制、拍摄、摘抄、收藏、泄露在工作中涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息；严禁将公安机关内部会议、谈话内容泄露给无关人员；严禁将工作中涉及的相关合作内容及实施规划透露给无关人员。

19.8 乙方应服从甲方的安排，依照有关法律、法规和协议规定工作，不得将工作过程中接触到的文件材料（包括内部发文、各类通知及会议记录等）内容泄露给无关人员；不得翻阅与工作无关的文件和资料，不得从事其他与合作无关的工作。

19.9 乙方如需使用公安信息网，应认真学习和严格遵守公安信息网使用相关规定，严禁“一机两用”。不得将从公安信息网上获得的警务工作相关信息透露给无关人员；严禁私自下载、拷贝计算机内的各类信息；不得擅自携带保管涉及项目建设内容的各类载体；严禁将公安信息系统的程序、账号口令等泄露给无关人员。

19.10 乙方不得带领无关人员参加项目或进入甲方办公场所。

19.11 乙方不得泄露在工作中接触到的公安机关科研、发明、装备器材及其技术资料等信息；乙方不得发表涉及合作过程中涉及的技术文档和论文，未经甲方同意，不得将合作具体内容或项目案例进行演示或宣传。

19.12 乙方不得泄露甲方咨询的项目内容、技术措施、目的效果等信息，严格保管调研报告、技术参数等各类文件、材料。

19.13 乙方在采购各流程环节中应严格保守国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息，严格保管采购活动记录、采购预算、招标文件、投标文件、评标标准、

评估报告、定标文件、合同文本、验收证明等材料。

19.14 乙方原则上最低服务期限为 1 年。

19.15 乙方应接受甲方的保密管理。

19.16 乙方因服务期满或中途离岗的，不得泄露所知悉的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.17 乙方接受甲方就该采购项目的保密工作检查（调查）。

19.18 发生国家秘密、警务工作秘密或有关敏感信息泄露的，乙方应立即向甲方报告并提交具体书面报告，积极协助甲方及有关保密部门进行查处。

19.19 乙方落实保密法律法规和相关规范性文件规定明确的其他保密管理要求。

19.20 乙方未充分履行保密责任而造成失泄密或敏感信息泄露，须承担法律责任，并赔偿甲方相应经济损失；构成犯罪的，将依法追究刑事责任。

19.21 中标人应遵守合同文件约定内容的保密要求。如果采购人提供的内容属于保密的，应签订保密协议，且双方均有保密义务。中标人不得利用工作之便外泄资料或做其他用途，否则中标人需承担由此引起的法律责任和赔偿采购人的经济损失。本款规定的效力及于中标人及中标人的所有雇用人员。

20．合同修改

20.1 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。

[合同中心-补充条款列表]

签约各方：

甲方（盖章）：　　乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：　　法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：[合同中心-签订时间]　　日期：[合同中心-签订时间_2]

合同签订点:网上签约

附件　　浦东公安分局监所食堂供应商考核打分细则

供应商：　　年　月　日

序号	扣分大类	扣分事项	扣分值	扣分情况	备注
1	证明类材料	送货时按照监所要求携带好相关材料	一次扣 5 分		
2		送货时未携带送货单			
3		送货时未携带产品质量			

		检验报告或者报告与实物不符的			
4		送货时未携带动物检疫合格证明或者报告与实物不符的			
5		送货时未携带蔬菜检测报告或者报告与实物不符的			
6		送货时未携带农药残留检测结果或者报告与实物不符的			
7	流程规范	供货商不服从工作人员指挥的	一次扣 10 分		
8		食材加工时间过早或者通过冷链运输，产生质量问题的			
9		未按制定规格包装，存在净菜用马夹袋包装造成腐烂等			
10	质量数量	有定型包装货品未标识生产日期、保质期、生产厂家等必备信息的	一次扣 5 分		
11		有定型包装的货物外包装破损、污损、变形、霉变			
12		蔬菜、鲜肉不新鲜，存在异味、变色			
13		有缺斤短两情况的			
14		净菜加工不符合要求或			

		者未加工的，存在根茎不剔除干净，切块过大等			
15		其他问题:肉过肥，肉皮浸泡后酥烂僵，香肠含肉比例小蒸后易碎等			
16	其他	存在其他不达标情况	一次扣 10 分		

检查人员签名:

备注:1.采取满分扣分制，满分为 100 分;

2.对供应商供货过程中发生的问题分别进行扣分，在备注栏注明扣分原因;

3.发生质量问题，扣分后供应商需立即整改。

包 4 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同内部编号：

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-采购人单位邮编]**　　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-采购人单位传真]**　　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、自愿基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署[合同中心-项目名称]合同：

4. 货物信息

乙方根据甲方的货物配送清单提供相应的货物，货物包含①调味品、②蔬菜、③肉类(含冻品)、④豆制品、⑤蛋类、⑥水果、⑦食用油、⑧粮食。

本合同的合同价为[合同中心-合同总价]人民币元整（大写：[合同中心-合

同总价大写]）。乙方为履行本合同而发生的所有费用均已包含在合同总价中，采购人不再另行支付其他任何费用。

2．交货地点、时间和交货状态

2.1 交货地点：采购方指定地点。

2.2 合同有效期：[合同中心-合同有效期]

2.3 送货时间：乙方根据甲方需求，按指定时间（每天早上 5：30）将甲方所订的货物送至甲方指定地点

3．质量标准和要求

3.1 乙方所出售标的物的质量标准按照国家标准、行业标准或企业标准确定，以上标准不一致时，按高标准或严格的标准执行。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 乙方所出售的标的物还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生等有关规定。

3.3 乙方所出售的货物必须符合招标文件技术规格及要求。

4．权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其出售的标的物享有合法的权利；

4.2 乙方应保证在其出售的标的物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 乙方应保证其所出售的标的物没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该标的物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5．包装要求

5.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，这类包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。

5.2 每一个包装箱内应附一份详细送货清单。

5.3 乙方所出售的全部货物的包装还应符合招标文件技术规格及要求中的包装要求。

6．验收

6.1 本合同项下的标的物，按照以下（1）方式对货物组织验收：

(1)甲方收货后根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物进行检查验收，验收合格后，签署验收意见。

(2)由乙方邀请经甲方认可的第三方质量检测机构进行验收，验收合格后第三方检测机构出具验收报告。验收费用由乙方承担，验收费用应包含在合同总价中，甲方不再另行支付任何费用。

(3)生产过程的随机抽样检查。

6.2 验收过程中，货物的数量不足或表面瑕疵的，甲方应在验收时当面提出，对质量问题有异议的应在交货后七个工作日内提出。

6.3 在验收过程中，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切损

失和费用。

6.4　甲方在乙方按照合同规定交货，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应当承担由此而造成的乙方直接损失。

6.5 **副食品供应质量标准及验收标准：**

6.5.1 调味品类产品标准

随车携带调味品相关检测合格报告。

1. 开洋：颜色以肉质发红为主，手感佳、无异味、干燥，虾脑多，无杂质。

2. 味精：无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

3. 食盐：袋装，质量标准符合《食用盐》（GB/T5461-2016），卫生标准符合食品安全国家标准《食用盐》（GB2721-2015）；颜色洁白均匀，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，无异味。外包装无漏无垢，印刷清晰，有防伪标识。

4. 辣椒段：色红艳而带紫，果面鲜艳，油光晶亮等。

5. 酱油：有正常酿造酱油的色泽、气味、滋味，无其他不良气味，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不混沌、无沉淀、无霉花浮雕。符合 GB/T 18186-2025《酱油质量通则》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》。

6. 黄酒：符合国家标准，呈黄褐色或红褐色，清亮透明，光泽明亮，有少许沉淀，无酸涩味。

7. 花生米：果粒完整，饱满，无杂质和异味。

8. 干紫菜：颜色呈深绿色或紫红色，无明显破损变形，无明显水分或污渍，无异味、膻味。

9.冰糖：颗粒均匀，晶面干燥、洁白、光滑，有光泽，呈半透明状，不浑浊，无异味，无明显杂质，满足 GB/T 35883-2018《冰糖》一级或以上标准。

10. 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。符合 GB/T317-2018《白砂糖检测标准》。

6.5.2 蔬菜类

（一）总体要求

1.水量：充足、无萎蔫、皱皮。

2.色泽：正常，无变色、光泽、学亮鲜艳。

3.硬度：叶菜挺立，瓜菜饱满，结实，无空心。

4.机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如：挤伤，压伤，碰伤，裂伤等。

5.病虫害：无虫害，虫嗑、无残虫卵。

6.形状：枝叶丰满，大小适中。

7.成熟度：适中。

8.污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）。

9.需按甲方要求提供净菜或毛菜，净菜需当天切配当天送，不能过水。

（二）产品质量标准

1. 榨菜丝：保持榨菜自然本色、有光泽，具有传统榨菜的独特香气，味道鲜，无酸、涩、苦等杂味，丝条粗细均匀。

2. 芋头：颜色为褐色，表皮粗糙，个体适中，断面肉质洁白、肉中有紫色的点，肉质硬脆，不硬心。无虫眼腐烂，无机械损伤，大小一致，个体整齐，外观良好。

3. 洋葱： 3.5-4.5 厘米见方，鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、

饱合紧密，有一定的硬度。组织充实，色泽良好，不裂、无虫害、不抽苔等。

4. 小青豆：表面光滑，无瑕疵，色泽均匀，有特殊清香，洁净，无污染物。

5. 咸菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

6. 西芹：2.5-3.5 厘米长，叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，不干枯无黄叶，无烂叶，笔直。

7. 西兰花：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色深绿、细密紧实、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。

8. 西葫芦：厚度为 0.5 厘米，鲜嫩，瓜肉中未出现木脉径，光泽度好，无机械损伤、无虫害、冻伤，无畸形，表面洁净无污染。

9. 土豆：颜色为淡黄色或奶白色，大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。结实无泥土，个体饱满，无虫蛀和机械损伤，无发芽现象，无萎焉，不能发青。

10. 蒜苗：鲜嫩大小均匀，不干枯，无黄叶，无烂叶，无泥。

11. 什锦菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

12. 山芋：颜色粉红或淡黄色、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。

13. 南瓜：颜色金黄或橙红色，肉金黄、紧密，粉甜，嫩度、硬度较好。

14. 毛豆米：形状饱满、有光泽、色泽均匀、无病虫咬痕、霉斑等，无破损、无杂质。

15. 苦瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小，味苦。外观良好，表皮不损伤，粗细均匀，无腐烂色泽正常，无裂口，瓜条上无色斑、病斑。

16. 豇豆：长度为 3.5-4.5 厘米颜色青绿，有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有弹性，折之易断。无虫斑，长短一致，鲜嫩。

17. 姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味、不碎、味正、不冻、不烂。

18. 黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

19. 花菜：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，断面洁白。

20. 胡萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色红色或橘黄色，表面光滑、硬实不软，肉质甜脆。不裂、不烂、无黑心、肉厚而心小。

21. 海带结：结长 8 厘米左右，海带叶宽厚，色浓绿无枯叶黄叶为上品。无杂质，手感不粘为佳。均匀，藻体表面光洁，形状整齐，基本一致，无异味。

22. 粉丝：洁白光亮，味正，粗细均匀，无杂质，有弹性。

23. 冬瓜：皮老肉厚，皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，膛少，有一定硬度，不烂，不糠。

24. 大头菜：个头周正，表皮光滑、肉质结实，无叉、无根须、不伤、不烂等。

25. 大白菜：4.5-5.5 厘米见方，外叶淡绿色，奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽。无虫、无病、不冻、不损伤、不崩裂、不带老帮散叶等。

26. 蚕豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色

变质。

27. 本地黄瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色青绿、有光泽，肉脆甜、瓤小子少，不烂、无畸形等。

28. 包菜：4.5-5.5 厘米见方，断面洁白。无老蒂，无焦边，嫩度好，无病害损伤。

29. 百合：白色或淡黄色，无杂质，无虫蛀霉变，表面干燥，不粘手。

30. 白萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色为洁白光亮、表面光滑、细腻，切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。

6.5.3 肉类（含冻品）

（一）总体要求

1.所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）:《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

2.所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清晰地列明产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”编号（食品质量安全认证）。

3.色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

4.组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。

5.粘度：外表湿润，不粘外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

6.气味：具有鲜猪肉鲜牛肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有 浑浊，脂肪团聚于表面。

（二）产品质量标准

1. 盐水方肉：2 公斤/根，对开切，厚度为 1-1.5 厘米。表面干爽有光泽 ，粗细均匀，无粘液，不破损。色泽呈肉红色或粉红色，均匀一致；组织紧密、有弹性，无软骨或其他杂物，无气孔，咸淡适中、鲜香可口，无异味。

2. 香肠：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

3. 咸肉：1*1 厘米见方，表皮应干燥、色泽均匀；无酸败味或其它异味

4. 虾丸：无异味、无酸败、无杂质，以虾为主要原料，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。

5. 虾仁：色泽正常、有光泽，虾仁保持青灰或灰白色，不变红，无泥土味，无异味，有弹性；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。

6. 四喜丸子：含肉量大于 45%，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。

7. 狮子头：含肉量大于 45%，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。

8. 肉丝：呈鲜红色，有光泽，瘦肉，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，无碎肉，碎骨。

9. 肉皮：色泽金黄、有光泽、无异味。

10. 肉糜：呈鲜红色，有光泽，瘦肉不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

11. 牛肉丝：颜色：暗红，有光泽，瘦肉；肉质纤维细腻，紧密，肉质微湿；弹性好，表面微干，不粘手；正常牛肉气味。

12. 贡丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

13. 冻鱼排：无异味、无酸败、无杂质，以鱼肉为主要原料，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。

14. 冻牛肉丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

15. 冻牛排：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

16. 冻墨鱼丸子：无异味、无酸败、无杂质，以墨鱼为主要原料，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。

17. 冻鸡排：干燥，无损伤，肉质紧密，以鸡肉为主要原料，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。

18. 大肉：外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无骨，正方形，100 克/块左右,瘦肉比例不低于 50%。

19. 肉饼：形状良好、平整、不掉渣。结构紧密有弹性、无气孔，有正常肉饼的鲜香味，无其他不良气味。

20.冻鸭胸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

21.冻鸡胸：干燥，无损伤，肉质紧密，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。

22.肉片：呈鲜红色，有光泽，瘦肉比例不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

6.5.4 豆制品

随车携带豆制品相关检测合格材料。

1. 油面筋：金黄色，有油香，无异味，呈球状，内呈丝网状。

2. 香干：每块香干平均切成 4 小块，表面乳白色或淡黄色，有豆香味，有

光泽，方形整齐，密实有弹性，切开处挤压不出水，无杂质，无其他任何异味。五香豆腐干为褐色，表面光洁，有五香味，方形整齐，坚韧有弹性。

3. 绿豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

4. 老豆腐：呈白色与乳白色，淡黄色，块形完整，软硬适度，表面平整、细嫩，富有一定的弹性，可闻到少许豆香气，不塌、不裂、结构均匀，无杂质，味道正香无涩味，无酸味。

5. 黄豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.黑豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

7. 赤豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.5.5 蛋类

（一）总体要求

1.符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2749-2015；

2.所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，交货现场查验。

（二）质量标准

1. 咸鸭蛋：外包装袋干净，蛋壳洁白或青色，蛋白鲜、细、嫩、白，蛋黄松、沙、油，具有咸蛋特有的气味和滋味，咸味适中，符合国家标准。

2. 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

6.5.6 水果

随车携带水果相关农残检测合格材料。

1. 香梨：100 克/只左右，颜色黄色，有红晕，果体为倒卵型，较小，带长果柄，表面光滑，微软。

2. 香蕉：150 克/只左右，成熟度八成以上，果实丰满，肥壮，果型端正，单果香蕉体弯曲排列成梳状，梳柄完整，无缺只和脱落现象，体形大而均匀，色泽新鲜光亮果皮呈鲜黄或青黄色，无病斑，无虫疤，无霉菌，无创伤，果肉柔软糯滑，香甜适口无怪味，无软烂等。

3. 水果黄瓜：120 克/根左右，鲜嫩带白霜，瓜体直，均匀整齐，无折断损伤，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味，无病虫害。

4. 苹果：180 克/只左右，色泽均匀而鲜艳，表面洁净，光亮，具有各自品种固有的清香味，肉质香甜，鲜脆，味美可口，大小均匀，无病虫害无外伤。

5. 桔子：150 克/只左右，果型小而较扁，皮呈朱红色或橙黄色，皮质细薄较平滑，且无坚硬感，瓣与皮容易剥离，果心不实，橘络较少，滋味酸甜，核尖而细。

6. 皇冠梨：200 克/只左右，颜色淡黄色或黄白色、有细小褐色果点、有光泽，果体呈球形或卵圆形，个大，手感硬。

7. 番茄：180 克/只左右，颜色鲜艳，果面光滑，大小均匀。

8. 翠冠梨：200 克/只左右，呈黄白色或淡绿色，间有云状斑纹，完整良好，新鲜洁净。

9. 橙子：180 克/只左右，果型端正，橙红色或橙色，色泽均匀，无日灼斑。

6.5.7 食用油

随车携带食用油检测合格报告。

1.基本要求：非转基因大豆油。外包装完好，有“SC”编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

2.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

3.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

4.不得混有其他食用油或非食用油。

5.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

6.5.8 粮食

随车携带本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

1. 大米：一等米，质量符合大米国家标准（GB1354-2005）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。外包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级等。

2.花卷： 形状整齐，大小一致，内部有明显层次感，松软有弹性，有嚼劲,90克/个左右。

3.面条：形状整齐，长短适中，松软有弹性，有嚼劲。

7．付款

7.1 本合同以人民币付款。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：分期付款

（一）本项目分 12 笔支付。

1、第一笔：累计结算金额达到合同金额的 8%，采购方支付合同金额的 8% ；

2、第二笔：累计结算金额达到合同金额的 16%，采购方支付合同金额的 8% ；

3、第三笔：累计结算金额达到合同金额的 24%，采购方支付合同金额的 8% ；

4、第四笔：累计结算金额达到合同金额的 32%，采购方支付合同金额的 8% ；

5、第五笔：累计结算金额达到合同金额的 40%，采购方支付合同金额的 8% ；

6、第六笔：累计结算金额达到合同金额的 48%，采购方支付合同金额的 8% ；

7、第七笔：累计结算金额达到合同金额的 56%，采购方支付合同金额的 8% ；

8、第八笔：累计结算金额达到合同金额的 64%，采购方支付合同金额的 8% ；

9、第九笔：累计结算金额达到合同金额的 72%，采购方支付合同金额的 8% ；

10、第十笔：累计结算金额达到合同金额的 80%，采购方支付合同金额的 8% ；

11、第十一笔：累计结算金额达到合同金额的 88%，采购方支付合同金额的 8% ；

12、第十二笔：累计结算金额达到合同金额的 100%，采购方支付合同金额的 12% ；

（二）本项目结算原则按实结算，即根据成交单价乘以实际发生的数量结算。

（三）在服务期限内，货物结算单价不接受变更。

本合同付款按照上述付款内容付款。

8、考核标准：

考核按照日常打分、季度评估的方式进行：

(一)日常打分:采购方、第三方公司按照《浦东公安分局食堂副食品供应商考核打分细则》(附件)以抽查形式采取"现场打分”的方式进行，每月不少于 4 次。

(二)季度评估:每季度季末，采购方汇总“现场打分”的分值。其中采购方现场打分分值权重 60%，第三方公司现场打分分值权重 20%，食堂现场验货值权重 20%，最后综合换算出考核得分

考核评定及奖惩方式：

评级周期为一个季度，根据各供应商在一个评级周期内的考核得分予以评定。其中 98 分(含)以上为优秀，95 分(含)-98 分(不含)为良好，90 分(含)-95 分(不含)为合格，90 分(不含)以下为不合格。

处罚措施：

当季考核不合格的，开具告诫单。供货周期内 2 次考核不合格的，视作不能履约，将取消该供应商在本合同期的供货资格。

9．补救措施和索赔

9.1 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。

9.2 在检验期和质量保证期内，如果乙方对缺陷产品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：

乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

根据货物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货物的价格。

乙方应在接到甲方通知后七天内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和/或更换件的质量保证期。

9.3 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，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权向乙方提出赔偿损失的要求。

9.4 根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失情况，甲方有权向乙方要求赔偿。

10．履约延误

10.1 乙方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

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

10.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时，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，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

11．误期赔偿

11.1 除合同第 12 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方应从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之一（1%）计收，直至交货或提供服务为止。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。

12．不可抗力

12.1 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。

12.2 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，以及其它双方商定的其他事件。

12.3 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。合同各方应尽实际可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的方案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。

13．争端的解决

13.1 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。

13.2 如协商不成，向上海市浦东新区人民法院起诉。

14．违约终止合同

14.1 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限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部货物。

（2） 如果乙方未能履行合同规定的其它任何义务。

14.2 如果甲方根据上述 15.1 款的规定，终止了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

14.3 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法》之规定由有关部门追究其法律责任。

15．合同转让和分包

15.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让和分包或全部转让和分包其应履行的合同义务。

16．破产终止合同

16．1 如果乙方丧失履约能力或被宣布破产，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任何补偿。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。

17．合同生效

17．1 本合同在合同各方盖章后生效。

17．2 本合同一式肆份，以中文书签署，甲方贰份，乙方贰份。

18．合同附件

18.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标（响应）文件等。

18.2 本合同附件与合同具有同等效力。

18.3 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。

19.保密管理要求：

19.1 乙方明确专门机构和工作人员，负责采购项目保密管理工作。

19.2 乙方明确保密责任和人员分工，建立文件材料管理、向国际联网的站点（互联网）提供或发布信息及其他信息公开的保密审查等各项保密管理制度，落实采购项目业务工作与保密工作同步开展。

19.3 乙方相关文件材料向国际联网的站点（互联网）提供、发布或其他方式信息公开、提供给第三方前，应书面告知甲方拟发布（提供）文件材料的网站或渠道、文件材料种类和内容、时间节点、发布（提供）目的等信息，并得到甲方相关材料已经过信息公开保密审查并属于主动公开的文件材料，同意公开的书面确认（须具备签名、日期和公章）。未经甲方书面确认，不得以任何方式公开采购项目文件材料或将采购项目文件材料提供给第三方。明确知悉并理解采购项目文件材料中以灰色背景突出显示的文本或标题以灰色背景突出显示的图片（表格）属于不宜公开内容；任何情况下，不得以任何方式公开采购项目材料内明确不宜公开的内容。

19.4 乙方明确知悉并理解提供给甲方的材料可能上传至国际联网的站点（互联网）主动公开。落实材料保密审查，保证所提供的材料中不包含国家秘密、工作秘密或敏感信息。应对商业秘密等其他不宜公开内容最大限度作隐蔽处理；确属无法隐蔽的，应在材料中以灰色背景突出显示不宜公开内容的文本或图片（表格）的标题。

19.5 乙方根据甲方要求，提供所有拟乙方的背景资料，对拟参与采购项目的人员进行审查、开展保密教育并组织签订保密协议。保密协议内容应征求甲方意见，并向甲方提供协议的副本等相关资料。甲方根据审核情况有权提出人员变更要求。

19.6 乙方严格保守在工作中所涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.7 乙方不得擅自记录、复制、拍摄、摘抄、收藏、泄露在工作中涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息；严禁将公安机关内部会议、谈话内容泄露给无关人员；严禁将工作中涉及的相关合作内容及实施规划透露给无关人员。

19.8 乙方应服从甲方的安排，依照有关法律、法规和协议规定工作，不得将工作过程中接触到的文件材料（包括内部发文、各类通知及会议记录等）内容泄露给无关人员；不得翻阅与工作无关的文件和资料，不得从事其他与合作无关的工作。

19.9 乙方如需使用公安信息网，应认真学习和严格遵守公安信息网使用相关规定，严禁“一机两用”。不得将从公安信息网上获得的警务工作相关信息透露给无关人员；严禁私自下载、拷贝计算机内的各类信息；不得擅自携带保管涉及项目建设内容的各类载体；严禁将公安信息系统的程序、账号口令等泄露给无关人员。

19.10 乙方不得带领无关人员参加项目或进入甲方办公场所。

19.11 乙方不得泄露在工作中接触到的公安机关科研、发明、装备器材及其技术资料等信息；乙方不得发表涉及合作过程中涉及的技术文档和论文，未经甲

方同意，不得将合作具体内容或项目案例进行演示或宣传。

19.12 乙方不得泄露甲方咨询的项目内容、技术措施、目的效果等信息，严格保管调研报告、技术参数等各类文件、材料。

19.13 乙方在采购各流程环节中应严格保守国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息，严格保管采购活动记录、采购预算、招标文件、投标文件、评标标准、评估报告、定标文件、合同文本、验收证明等材料。

19.14 乙方原则上最低服务期限为 1 年。

19.15 乙方应接受甲方的保密管理。

19.16 乙方因服务期满或中途离岗的，不得泄露所知悉的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.17 乙方接受甲方就该采购项目的保密工作检查（调查）。

19.18 发生国家秘密、警务工作秘密或有关敏感信息泄露的，乙方应立即向甲方报告并提交具体书面报告，积极协助甲方及有关保密部门进行查处。

19.19 乙方落实保密法律法规和相关规范性文件规定明确的其他保密管理要求。

19.20 乙方未充分履行保密责任而造成失泄密或敏感信息泄露，须承担法律责任，并赔偿甲方相应经济损失；构成犯罪的，将依法追究刑事责任。

19.21 中标人应遵守合同文件约定内容的保密要求。如果采购人提供的内容属于保密的，应签订保密协议，且双方均有保密义务。中标人不得利用工作之便外泄资料或做其他用途，否则中标人需承担由此引起的法律责任和赔偿采购人的经济损失。本款规定的效力及于中标人及中标人的所有雇用人员。

20．合同修改

20.1 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。

[合同中心-补充条款列表]

签约各方：

甲方（盖章）：　　乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：　　法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：[合同中心-签订时间]　　日期：[合同中心-签订时间_2]

合同签订点:网上签约

附件　　浦东公安分局监所食堂供应商考核打分细则

供应商：　　年　月　日

序号	扣分大类	扣分事项	扣分值	扣分情况	备注

1	证明类材料	送货时按照监所要求携带好相关材料	一次扣 5 分		
2		送货时未携带送货单			
3		送货时未携带产品质量检验报告或者报告与实物不符的			
4		送货时未携带动物检疫合格证明或者报告与实物不符的			
5		送货时未携带蔬菜检测报告或者报告与实物不符的			
6		送货时未携带农药残留检测结果或者报告与实物不符的			
7	流程规范	供货商不服从工作人员指挥的	一次扣 10 分		
8		食材加工时间过早或者通过冷链运输，产生质量问题的			
9		未按制定规格包装，存在净菜用马夹袋包装造成腐烂等			
10	质量数量	有定型包装货品未标识生产日期、保质期、生产厂家等必备信息的	一次扣 5 分		
11		有定型包装的货物外包装破损、污损、变形、霉变			

12		蔬菜、鲜肉不新鲜，存在异味、变色			
13		有缺斤短两情况的			
14		净菜加工不符合要求或者未加工的，存在根茎不剔除干净，切块过大等			
15		其他问题:肉过肥，肉皮浸泡后酥烂僵，香肠含肉比例小蒸后易碎等			
16	其他	存在其他不达标情况	一次扣 10 分		

检查人员签名:

备注:1.采取满分扣分制，满分为 100 分;

2.对供应商供货过程中发生的问题分别进行扣分，在备注栏注明扣分原因;

3.发生质量问题，扣分后供应商需立即整改。

包 5 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号： **[合同中心-合同编码]**

合同内部编号：

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-采购人单位邮编]**　　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-采购人单位传真]**　　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、自愿基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署[合同中心-项目名称]合同：

5. 货物信息

乙方根据甲方的货物配送清单提供相应的货物，货物包含①调味品、②蔬菜、③肉类(含冻品)、④豆制品、⑤蛋类、⑥水果、⑦食用油、⑧粮食。

本合同的合同价为[合同中心-合同总价]人民币元整（大写：[合同中心-合同总价大写]）。乙方为履行本合同而发生的所有费用均已包含在合同总价中，采购人不再另行支付其他任何费用。

2. 交货地点、时间和交货状态

2.1 交货地点：采购方指定地点。

2.2 合同有效期：[合同中心-合同有效期]

2.3 送货时间：乙方根据甲方需求，按指定时间（每天早上 5：30）将甲方所订的货物送至甲方指定地点

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所出售标的物的质量标准按照国家标准、行业标准或企业标准确定，以上标准不一致时，按高标准或严格的标准执行。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 乙方所出售的标的物还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生等有关规定。

3.3 乙方所出售的货物必须符合招标文件技术规格及要求。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其出售的标的物享有合法的权利；

4.2 乙方应保证在其出售的标的物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 乙方应保证其所出售的标的物没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该标的物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 包装要求

5.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，这类包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。

5.2 每一个包装箱内应附一份详细送货清单。

5.3 乙方所出售的全部货物的包装还应符合招标文件技术规格及要求中的包装要求。

6. 验收

6.1 本合同项下的标的物，按照以下（1）方式对货物组织验收：

(1)甲方收货后根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物进行检查验收，验收合格后，签署验收意见。

(2)由乙方邀请经甲方认可的第三方质量检测机构进行验收，验收合格后第三方检测机构出具验收报告。验收费用由乙方承担，验收费用应包含在合同总价

中，甲方不再另行支付任何费用。

(3)生产过程的随机抽样检查。

6.2　验收过程中，货物的数量不足或表面瑕疵的，甲方应在验收时当面提出，对质量问题有异议的应在交货后七个工作日内提出。

6.3　在验收过程中，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。

6.4　甲方在乙方按照合同规定交货，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应当承担由此而造成的乙方直接损失。

6.5 **副食品供应质量标准及验收标准：**

6.5.1 调味品类产品标准

随车携带调味品相关检测合格报告。

1. 开洋：颜色以肉质发红为主，手感佳、无异味、干燥，虾脑多，无杂质。

2. 味精：无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

3. 食盐：袋装，质量标准符合《食用盐》（GB/T5461-2016），卫生标准符合食品安全国家标准《食用盐》（GB2721-2015）；颜色洁白均匀，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，无异味。外包装无漏无垢，印刷清晰，有防伪标识。

4. 辣椒段：色红艳而带紫，果面鲜艳，油光晶亮等。

5. 酱油：有正常酿造酱油的色泽、气味、滋味，无其他不良气味，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不混沌、无沉淀、无霉花浮雕。符合 GB/T 18186-2025《酱油质量通则》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》。

6. 黄酒：符合国家标准，呈黄褐色或红褐色，清亮透明，光泽明亮，有少许沉淀，无酸涩味。

7. 花生米：果粒完整，饱满，无杂质和异味。

8. 干紫菜：颜色呈深绿色或紫红色，无明显破损变形，无明显水分或污渍，无异味、膻味。

9.冰糖：颗粒均匀，晶面干燥、洁白、光滑，有光泽，呈半透明状，不浑浊，无异味，无明显杂质，满足 GB/T 35883-2018《冰糖》一级或以上标准。

10. 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。符合 GB/T317-2018《白砂糖检测标准》。

6.5.2 蔬菜类

（一）总体要求

1.水量：充足、无萎蔫、皱皮。

2.色泽：正常，无变色、光泽、学亮鲜艳。

3.硬度：叶菜挺立，瓜菜饱满，结实，无空心。

4.机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如：挤伤，压伤，碰伤，裂伤等。

5.病虫害：无虫害，虫嗑、无残虫卵。

6.形状：枝叶丰满，大小适中。

7.成熟度：适中。

8.污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）。

9.需按甲方要求提供净菜或毛菜，净菜需当天切配当天送，不能过水。

（二）产品质量标准

1. 榨菜丝：保持榨菜自然本色、有光泽，具有传统榨菜的独特香气，味道鲜，无酸、涩、苦等杂味，丝条粗细均匀。

2. 芋头：颜色为褐色，表皮粗糙，个体适中，断面肉质洁白、肉中有紫色的点，肉质硬脆，不硬心。无虫眼腐烂，无机械损伤，大小一致，个体整齐，外观良好。

3. 洋葱： 3.5-4.5 厘米见方，鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、饱合紧密，有一定的硬度。组织充实，色泽良好，不裂、无虫害、不抽苔等。

4. 小青豆：表面光滑，无瑕疵，色泽均匀，有特殊清香，洁净，无污染物。

5. 咸菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

6. 西芹：2.5-3.5 厘米长，叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，不干枯无黄叶，无烂叶，笔直。

7. 西兰花：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色深绿、细密紧实、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。

8. 西葫芦：厚度为 0.5 厘米，鲜嫩，瓜肉中未出现木脉径，光泽度好，无机械损伤、无虫害、冻伤，无畸形，表面洁净无污染。

9. 土豆：颜色为淡黄色或奶白色，大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。结实无泥土，个体饱满，无虫蛀和机械损伤，无发芽现象，无萎焉，不能发青。

10. 蒜苗：鲜嫩大小均匀，不干枯，无黄叶，无烂叶，无泥。

11. 什锦菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。

12. 山芋：颜色粉红或淡黄色、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。

13. 南瓜：颜色金黄或橙红色，肉金黄、紧密，粉甜，嫩度、硬度较好。

14. 毛豆米：形状饱满、有光泽、色泽均匀、无病虫咬痕、霉斑等，无破损、无杂质。

15. 苦瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小，味苦。外观良好，表皮不损伤，粗细均匀，无腐烂色泽正常，无裂口，瓜条上无色斑、病斑。

16. 豇豆：长度为 3.5-4.5 厘米颜色青绿，有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有弹性，折之易断。无虫斑，长短一致，鲜嫩。

17. 姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味、不碎、味正、不冻、不烂。

18. 黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

19. 花菜：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，断面洁白。

20. 胡萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色红色或橘黄色，表面光滑、硬实不软，肉质甜脆。不裂、不烂、无黑心、肉厚而心小。

21. 海带结：结长 8 厘米左右，海带叶宽厚，色浓绿无枯叶黄叶为上品。无杂质，手感不粘为佳。均匀，藻体表面光洁，形状整齐，基本一致，无异味。

22. 粉丝：洁白光亮，味正，粗细均匀，无杂质，有弹性。

23. 冬瓜：皮老肉厚，皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，膛少，有一定硬度，不烂，不糠。

24. 大头菜：个头周正，表皮光滑、肉质结实，无叉、无根须、不伤、不烂等。

25. 大白菜：4.5-5.5 厘米见方，外叶淡绿色，奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽。无虫、无病、不冻、不损伤、不崩裂、不带老帮散叶等。

26. 蚕豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

27. 本地黄瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色青绿、有光泽，肉脆甜、瓤小子少，不烂、无畸形等。

28. 包菜：4.5-5.5 厘米见方，断面洁白。无老蒂，无焦边，嫩度好，无病害损伤。

29. 百合：白色或淡黄色，无杂质，无虫蛀霉变，表面干燥，不粘手。

30. 白萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色为洁白光亮、表面光滑、细腻，切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。

6.5.3 肉类（含冻品）

（一）总体要求

1.所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）:《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

2.所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清晰地列明产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”编号（食品质量安全认证）。

3.色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

4.组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。

5.粘度：外表湿润，不粘外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

6.气味：具有鲜猪肉鲜牛肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有 浑浊，脂肪团聚于表面。

（二）产品质量标准

1. 盐水方肉：2 公斤/根，对开切，厚度为 1-1.5 厘米。表面干爽有光泽 ，粗细均匀，无粘液，不破损。色泽呈肉红色或粉红色，均匀一致；组织紧密、有弹性，无软骨或其他杂物，无气孔，咸淡适中、鲜香可口，无异味。

2. 香肠：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

3. 咸肉：1*1 厘米见方，表皮应干燥、色泽均匀；无酸败味或其它异味

4. 虾丸：无异味、无酸败、无杂质，以虾为主要原料，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。

5. 虾仁：色泽正常、有光泽，虾仁保持青灰或灰白色，不变红，无泥土味，无异味，有弹性；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。

6. 四喜丸子：含肉量大于 45%，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。

7. 狮子头：含肉量大于 45%，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。

8. 肉丝：呈鲜红色，有光泽，瘦肉，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，无碎肉，碎骨。

9. 肉皮：色泽金黄、有光泽、无异味。

10. 肉糜：呈鲜红色，有光泽，瘦肉不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

11. 牛肉丝：颜色：暗红，有光泽，瘦肉；肉质纤维细腻，紧密，肉质微湿；弹性好，表面微干，不粘手；正常牛肉气味。

12. 贡丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

13. 冻鱼排：无异味、无酸败、无杂质，以鱼肉为主要原料，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。

14. 冻牛肉丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，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。

15. 冻牛排：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

16. 冻墨鱼丸子：无异味、无酸败、无杂质，以墨鱼为主要原料，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。

17. 冻鸡排：干燥，无损伤，肉质紧密，以鸡肉为主要原料，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。

18. 大肉：外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无骨，正方形，100 克/块左右,瘦肉比例不低于 50%。

19. 肉饼：形状良好、平整、不掉渣。结构紧密有弹性、无气孔，有正常肉饼的鲜香味，无其他不良气味。

20.冻鸭胸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，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。

21.冻鸡胸：干燥，无损伤，肉质紧密，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。

22.肉片：呈鲜红色，有光泽，瘦肉比例不低于 70%，肉的外表微干或微湿

润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

6.5.4 豆制品

随车携带豆制品相关检测合格材料。

1. 油面筋：金黄色，有油香，无异味，呈球状，内呈丝网状。

2. 香干：每块香干平均切成 4 小块，表面乳白色或淡黄色，有豆香味，有光泽，方形整齐，密实有弹性，切开处挤压不出水，无杂质，无其他任何异味。五香豆腐干为褐色，表面光洁，有五香味，方形整齐，坚韧有弹性。

3. 绿豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

4. 老豆腐：呈白色与乳白色，淡黄色，块形完整，软硬适度，表面平整、细嫩，富有一定的弹性，可闻到少许豆香气，不塌、不裂、结构均匀，无杂质，味道正香无涩味，无酸味。

5. 黄豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.黑豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

7. 赤豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.5.5 蛋类

（一）总体要求

1.符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2749-2015；

2.所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，交货现场查验。

（二）质量标准

1. 咸鸭蛋：外包装袋干净，蛋壳洁白或青色，蛋白鲜、细、嫩、白，蛋黄松、沙、油，具有咸蛋特有的气味和滋味，咸味适中，符合国家标准。

2. 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

6.5.6 水果

随车携带水果相关农残检测合格材料。

1. 香梨：100 克/只左右，颜色黄色，有红晕，果体为倒卵型，较小，带长果柄，表面光滑，微软。

2. 香蕉：150 克/只左右，成熟度八成以上，果实丰满，肥壮，果型端正，单果香蕉体弯曲排列成梳状，梳柄完整，无缺只和脱落现象，体形大而均匀，色泽新鲜光亮果皮呈鲜黄或青黄色，无病斑，无虫疤，无霉菌，无创伤，果肉柔软糯滑，香甜适口无怪味，无软烂等。

3. 水果黄瓜：120 克/根左右，鲜嫩带白霜，瓜体直，均匀整齐，无折断损伤，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味，无病虫害。

4. 苹果：180 克/只左右，色泽均匀而鲜艳，表面洁净，光亮，具有各自品种固有的清香味，肉质香甜，鲜脆，味美可口，大小均匀，无病虫害无外伤。

5. 桔子：150 克/只左右，果型小而较扁，皮呈朱红色或橙黄色，皮质细薄较平滑，且无坚硬感，瓣与皮容易剥离，果心不实，橘络较少，滋味酸甜，核尖而细。

6. 皇冠梨：200 克/只左右，颜色淡黄色或黄白色、有细小褐色果点、有光泽，果体呈球形或卵圆形，个大，手感硬。

7. 番茄：180 克/只左右，颜色鲜艳，果面光滑，大小均匀。

8. 翠冠梨：200 克/只左右，呈黄白色或淡绿色，间有云状斑纹，完整良好，新鲜洁净。

9. 橙子：180 克/只左右，果型端正，橙红色或橙色，色泽均匀，无日灼斑。

6.5.7 食用油

随车携带食用油检测合格报告。

1.基本要求：非转基因大豆油。外包装完好，有“SC”编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

2.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

3.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

4.不得混有其他食用油或非食用油。

5.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

6.5.8 粮食

随车携带本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

1. 大米：一等米，质量符合大米国家标准（GB1354-2005）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。外包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级等。

2.花卷： 形状整齐，大小一致，内部有明显层次感，松软有弹性，有嚼劲,90克/个左右。

3.面条：形状整齐，长短适中，松软有弹性，有嚼劲。

7．付款

7.1 本合同以人民币付款。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：分期付款

（一）本项目分 12 笔支付。

1、第一笔：累计结算金额达到合同金额的 8%，采购方支付合同金额的 8% ；

2、第二笔：累计结算金额达到合同金额的 16%，采购方支付合同金额的 8% ；

3、第三笔：累计结算金额达到合同金额的 24%，采购方支付合同金额的 8% ；

4、第四笔：累计结算金额达到合同金额的 32%，采购方支付合同金额的 8% ；

5、第五笔：累计结算金额达到合同金额的 40%，采购方支付合同金额的 8% ；

6、第六笔：累计结算金额达到合同金额的 48%，采购方支付合同金额的 8% ；

7、第七笔：累计结算金额达到合同金额的 56%，采购方支付合同金额的 8% ；

8、第八笔：累计结算金额达到合同金额的 64%，采购方支付合同金额的 8% ；

9、第九笔：累计结算金额达到合同金额的 72%，采购方支付合同金额的 8% ；

10、第十笔： 累计结算金额达到合同金额的 80%，采购方支付合同金额的

8% ；

11、第十一笔：累计结算金额达到合同金额的 88%，采购方支付合同金额的 8% ；

12、第十二笔：累计结算金额达到合同金额的 100%，采购方支付合同金额的 12% ；

（二）本项目结算原则按实结算，即根据成交单价乘以实际发生的数量结算。

（三）在服务期限内，货物结算单价不接受变更。

本合同付款按照上述付款内容付款。

8、考核标准：

考核按照日常打分、季度评估的方式进行：

(一)日常打分:采购方、第三方公司按照《浦东公安分局食堂副食品供应商考核打分细则》(附件)以抽查形式采取"现场打分”的方式进行，每月不少于 4 次。

(二)季度评估:每季度季末，采购方汇总“现场打分”的分值。其中采购方现场打分分值权重 60%，第三方公司现场打分分值权重 20%，食堂现场验货值权重 20%，最后综合换算出考核得分

考核评定及奖惩方式：

评级周期为一个季度，根据各供应商在一个评级周期内的考核得分予以评定。其中 98 分(含)以上为优秀，95 分(含)-98 分(不含)为良好，90 分(含)-95 分(不含)为合格，90 分(不含)以下为不合格。

处罚措施：

当季考核不合格的，开具告诫单。供货周期内 2 次考核不合格的，视作不能履约，将取消该供应商在本合同期的供货资格。

9．补救措施和索赔

9.1 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。

9.2 在检验期和质量保证期内，如果乙方对缺陷产品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：

乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

根据货物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货物的价格。

乙方应在接到甲方通知后七天内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和/或更换件的质量保证期。

9.3 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，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权向乙方提出赔偿损失的要求。

9.4 根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失情况，甲方有权向乙方要求赔偿。

10．履约延误

10.1 乙方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

10.2 如乙方无正当理由而拖延交货，甲方有权解除合同并追究乙方的违约

责任。

10.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时，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，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

11．误期赔偿

11.1 除合同第 12 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方应从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之一（1%）计收，直至交货或提供服务为止。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。

12．不可抗力

12.1 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。

12.2 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，以及其它双方商定的其他事件。

12.3 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。合同各方应尽实际可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的方案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。

13．争端的解决

13.1 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。

13.2 如协商不成，向上海市浦东新区人民法院起诉。

14．违约终止合同

14.1 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限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部货物。

（2） 如果乙方未能履行合同规定的其它任何义务。

14.2 如果甲方根据上述 15.1 款的规定，终止了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

14.3 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法》之规定由有关部门追究其法律责任。

15．合同转让和分包

15.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让和分包或全部转让和分包其应履行的合同义务。

16．破产终止合同

16.1 如果乙方丧失履约能力或被宣布破产，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任何补偿。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。

17．合同生效

17．1 本合同在合同各方盖章后生效。

17．2 本合同一式肆份，以中文书签署，甲方贰份，乙方贰份。

18. 合同附件

18.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标（响应）文件等。

18.2 本合同附件与合同具有同等效力。

18.3 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。

19.保密管理要求：

19.1 乙方明确专门机构和工作人员，负责采购项目保密管理工作。

19.2 乙方明确保密责任和人员分工，建立文件材料管理、向国际联网的站点（互联网）提供或发布信息及其他信息公开的保密审查等各项保密管理制度，落实采购项目业务工作与保密工作同步开展。

19.3 乙方相关文件材料向国际联网的站点（互联网）提供、发布或其他方式信息公开、提供给第三方前，应书面告知甲方拟发布（提供）文件材料的网站或渠道、文件材料种类和内容、时间节点、发布（提供）目的等信息，并得到甲方相关材料已经过信息公开保密审查并属于主动公开的文件材料，同意公开的书面确认（须具备签名、日期和公章）。未经甲方书面确认，不得以任何方式公开采购项目文件材料或将采购项目文件材料提供给第三方。明确知悉并理解采购项目文件材料中以灰色背景突出显示的文本或标题以灰色背景突出显示的图片（表格）属于不宜公开内容；任何情况下，不得以任何方式公开采购项目材料内明确不宜公开的内容。

19.4 乙方明确知悉并理解提供给甲方的材料可能上传至国际联网的站点（互联网）主动公开。落实材料保密审查，保证所提供的材料中不包含国家秘密、工作秘密或敏感信息。应对商业秘密等其他不宜公开内容最大限度作隐蔽处理；确属无法隐蔽的，应在材料中以灰色背景突出显示不宜公开内容的文本或图片（表格）的标题。

19.5 乙方根据甲方要求，提供所有拟乙方的背景资料，对拟参与采购项目的人员进行审查、开展保密教育并组织签订保密协议。保密协议内容应征求甲方意见，并向甲方提供协议的副本等相关资料。甲方根据审核情况有权提出人员变更要求。

19.6 乙方严格保守在工作中所涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.7 乙方不得擅自记录、复制、拍摄、摘抄、收藏、泄露在工作中涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息；严禁将公安机关内部会议、谈话内容泄露给无关人员；严禁将工作中涉及的相关合作内容及实施规划透露给无关人员。

19.8 乙方应服从甲方的安排，依照有关法律、法规和协议规定工作，不得将工作过程中接触到的文件材料（包括内部发文、各类通知及会议记录等）内容泄露给无关人员；不得翻阅与工作无关的文件和资料，不得从事其他与合作无关的工作。

19.9 乙方如需使用公安信息网，应认真学习和严格遵守公安信息网使用相关规定，严禁“一机两用”。不得将从公安信息网上获得的警务工作相关信息透露给无关人员；严禁私自下载、拷贝计算机内的各类信息；不得擅自携带保管涉

及项目建设内容的各类载体；严禁将公安信息系统的程序、账号口令等泄露给无关人员。

19.10 乙方不得带领无关人员参加项目或进入甲方办公场所。

19.11 乙方不得泄露在工作中接触到的公安机关科研、发明、装备器材及其技术资料等信息；乙方不得发表涉及合作过程中涉及的技术文档和论文，未经甲方同意，不得将合作具体内容或项目案例进行演示或宣传。

19.12 乙方不得泄露甲方咨询的项目内容、技术措施、目的效果等信息，严格保管调研报告、技术参数等各类文件、材料。

19.13 乙方在采购各流程环节中应严格保守国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息，严格保管采购活动记录、采购预算、招标文件、投标文件、评标标准、评估报告、定标文件、合同文本、验收证明等材料。

19.14 乙方原则上最低服务期限为 1 年。

19.15 乙方应接受甲方的保密管理。

19.16 乙方因服务期满或中途离岗的，不得泄露所知悉的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.17 乙方接受甲方就该采购项目的保密工作检查（调查）。

19.18 发生国家秘密、警务工作秘密或有关敏感信息泄露的，乙方应立即向甲方报告并提交具体书面报告，积极协助甲方及有关保密部门进行查处。

19.19 乙方落实保密法律法规和相关规范性文件规定明确的其他保密管理要求。

19.20 乙方未充分履行保密责任而造成失泄密或敏感信息泄露，须承担法律责任，并赔偿甲方相应经济损失；构成犯罪的，将依法追究刑事责任。

19.21 中标人应遵守合同文件约定内容的保密要求。如果采购人提供的内容属于保密的，应签订保密协议，且双方均有保密义务。中标人不得利用工作之便外泄资料或做其他用途，否则中标人需承担由此引起的法律责任和赔偿采购人的经济损失。本款规定的效力及于中标人及中标人的所有雇用人员。

20．合同修改

20.1 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。

[合同中心-补充条款列表]

签约各方：

甲方（盖章）：	乙方（盖章）：
法定代表人或授权委托人（签章）：	法定代表人或授权委托人（签章）：
日期：[合同中心-签订时间]	日期：[合同中心-签订时间_2]

合同签订点:网上签约

附件　　浦东公安分局监所食堂供应商考核打分细则

供应商：　　年　月　日

序号	扣分大类	扣分事项	扣分值	扣分情况	备注
1	证明类材料	送货时按照监所要求携带好相关材料	一次扣 5 分		
2		送货时未携带送货单			
3		送货时未携带产品质量检验报告或者报告与实物不符的			
4		送货时未携带动物检疫合格证明或者报告与实物不符的			
5		送货时未携带蔬菜检测报告或者报告与实物不符的			
6		送货时未携带农药残留检测结果或者报告与实物不符的			
7	流程规范	供货商不服从工作人员指挥的	一次扣 10 分		
8		食材加工时间过早或者通过冷链运输，产生质量问题的			
9		未按制定规格包装，存在净菜用马夹袋包装造成腐烂等			
10	质量数量	有定型包装货品未标识生产日期、保质期、生产厂家等必备信息的	一次扣 5 分		

11		有定型包装的货物外包装破损、污损、变形、霉变			
12		蔬菜、鲜肉不新鲜，存在异味、变色			
13		有缺斤短两情况的			
14		净菜加工不符合要求或者未加工的，存在根茎不剔除干净，切块过大等			
15		其他问题:肉过肥，肉皮浸泡后酥烂僵，香肠含肉比例小蒸后易碎等			
16	其他	存在其他不达标情况	一次扣 10 分		

检查人员签名:

备注:1.采取满分扣分制，满分为 100 分;

2.对供应商供货过程中发生的问题分别进行扣分，在备注栏注明扣分原因;

3.发生质量问题，扣分后供应商需立即整改。

第五章 评标办法

一、 评标

（一） 本次招标依法组建评标委员会。评标委员会由采购人的代表和从政府采购专家库随机抽取的专家组成，其中专家人数不少于评委会成员总数的三分之二。评委会将本着公平、公正、科学、择优的原则，严格按照法律法规和招标文件的要求推荐评审结果。

（二） 评审专家有下列情形之一的，受到邀请应主动提出回避，采购当事人也可以要求该评审专家回避：

1. 参加采购活动前三年内，与供应商存在劳动关系，或者担任过供应商的董事、监事，或者是供应商的控股股东或实际控制人；；

2. 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

3. 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

(三)本次评标采用综合评分法。

（四）投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准。大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。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。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，按照前款规定的顺序修正。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。

二、 评标程序

（一） 投标文件初审

1. 资格性检查。招标人或者招标代理机构依法对投标人的资格进行审查。

2. 符合性检查。审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求。

（二） 投标文件的澄清

1. 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，评标委员会可以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。

2.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，并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。

3.除上述规定的情形之外，评标委员会在评审过程中，不得接收来自评审现场以外的任何形式的文件资料。

（三）对漏项和缺项的处理：评标委员会认为产生的漏项或缺项不影响产品质量或者不能诚信履约的，投标人在澄清、说明和补正中已承认并承诺由其承担该漏项或缺项费用，可将该项所有有效标报价中的最高报价计入其评标价中。若投标方拒绝接受上述修正，其投标将被拒绝。

（四）异常低价的处理：按照财政部《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库【2026】2号)执行。

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（响应）审查程序：

（1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值50%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×50%；

（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价50%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×50%；

（3）投标（响应）报价低于采购项目最高限价45%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×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。

评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间

一般不少于 30 分钟。其中，属于第 3 项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）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（响应）处理。

（五）评审价：无缺漏项的报价，投标报价即评审价；有缺漏项的报价，对投标价中缺漏项按照对其最不利原则（即按照投标人中该项最高报价计算）修正后的投标修正价为其评审价；评审价不等于中标价，一旦中标，仍按该投标人的投标报价签订本项目合同。

（六） 比较与评价。评标委员会按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。**（本项目不适用）**

非单一产品采购项目，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按上述规定处理。**（本项目不适用）**

（七）最后得分：评标委员会按照评标办法各自打分，得分分值之和即为其总得分。

（八）推荐中标候选人：各项得分按四舍五入原则精确到小数点后两位。将综合评分由高到低顺序排列。综合评分相同，按投标价格由低到高顺序排列；评委会按上述排列向采购人推荐三名中标候选人。

（九）凡投标文件存在下列情况之一者，将视为非实质性响应招标文件，都将导致投标无效：

(1)　投标人不具备招标文件中规定资格要求的；

(2) 投标有效期不足；

(3) 投标文件附有招标人不能接受的条件；

(4) 投标文件符合招标文件中规定无效标的其他实质性条款；

(5) 投标人的投标书、资质证明未提供或不符合招标文件要求的；

(6) 投标人将招标内容拆开投标；

(7) 投标文件没有按要求盖章、签署的；

(8) 投标文件未完全满足招标文件中带★号的条款和指标的（如有）；

(9) 投标总价超过采购预算或最高限价的；

(10) 评标期间，投标人没有按评标委员会的要求提交经授权代表签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的；

(11) 投标文件提供虚假材料的；

(12) 投标人以他人的名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的；

（13）存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》财政部令第 87 号 第三十七条 投标人串通投标的情形。

(14) 投标人对采购人、招标代理机构、评标委员会及其工作人员施加影响，有碍招标公平、公正的；

(15) 按有关法律、法规、规章规定属于无效投标的；

(16) 列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的；

（十）参加本项目的投标人，可对一个包件进行投标，也可对多个包件同时进行投标，但每家投标人最多只能中标一个包件。

本项目确定中标成交候选人原则：按照包顺序依次结合包内已确定的中标成交供应商的候选排名，逐一确定每个包件的中标成交候选单位。

三、 评分标准

综合评分法

浦东公安分局食堂副食品采购包 1 评分规则：

评分项目	分值区间	评分办法
投标报价	0~30	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×价格权值×100（价格优惠：详见后附本项目涉及的优惠政策内容）
对本项目的需求理解	0~5	根据投标人对于采购需求及项目实际情况的理解，对本项目食材配送管理、从业人员管理、食品安全保证等针对性的理解分析等情况进行综合评分。 1、针对本项目的特点、重点与难点的描述准确，措施具有针对性得 5 分； 2、针对本项目的特点、重点与难点的描述有欠缺，及措施有所欠缺的，得 3 分； 3、针对本项目的特点、重点与难点的描述较差，措施的针对性较差的得 1 分； 4、没有相关描述的不得分。
配送方案	0~10	根据各投标人对配送过程的管理及组织实施方案、服务承诺进行评分： 1、配送方案的先进性、系统性、完整性合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性具体得 10 分； 2、配送方案的先进性、系统性、完整性较合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较具体得 7 分； 3、配送方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性一般得 4 分； 4、配送方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较差得 1 分； 5、未提供配送方案的不得分。
货物质量控制方案	0~10	根据各投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施（包括确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法、对于原材料生产、外部原材料的采购、销售，合格

		标准与检验标准、对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明、原材料检测报告等）进行评审： 1、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得 10 分； 2、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施基本合理，有相应的保证措施的，得 7 分； 3、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施不完善的，得 4 分； 4、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施较差的，得 1 分； 5、未提供的 0 分。
食品安全溯源系统	0~5	根据投标人提供的食品安全溯源系统的完善性及科学性进行综合评分。 1、食品安全溯源系统完善性高，科学有效的 5 分； 2、食品安全溯源系统完善性良好的 3 分； 3、食品安全溯源系统完善性一般的 1 分； 4、未提供的 0 分。
应急服务方案	0~10	根据投标人针对本项目各环节、过程可能出现的各种突发事件的应急服务方案进行评价： 1、方案全面、完善，可行性和可操作性强得 10 分； 2、方案较全面、完善，可行性和可操作性较强得 7 分； 3、方案基本完善，可行性和可操作性一般得 4 分； 4、方案不完善，可行性和可操作性较差得 1 分 5、未提供的 0 分。
服务承诺及合理化建议	0~3	根据投标人是否给出实质性优惠和承诺，包括服务内容、程度如何及可操作性等；以及其他特色服务和响应措施等情况，经评标委员会认定后，每一条得 1 分，最高不超过 3 分。
人员配备	0~5	根据投标人提供项目团队中专

		业人员的投入是否满足项目需求，项目人员整体配备、组织架构与职责分配合理，相关资历的证明材料和数量齐全等进行综合打分。 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力等具有相关性、专业性、丰富性的，得 5 分； 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力等比较全面的，得 3 分； 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力基本符合需求的，得 1 分。 未提供的得 0 分。（投标人须提供每个项目人员的近三个月的社保缴纳证明及相关证书、证件，未提供证明的不得分）。
场地设施设备情况	0~10	根据投标人拟投入本项目的场地设施设备情况。投标人具有粗加工的生产场地、投入相关硬件设备及食品安全检测设备（或委托第三方机构进行食品安全检测）等(提供场地、设备图片及购买设备的发票复印件或租赁合同等；投标人具有食品安全检测能力或委托第三方机构进行食品安全检测的，须提供有效的食品检验机构资质计量认证 CMA 原件的扫描件）。 1、场所面积大于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，拥有食品检测设备（投标人具有食品安全检测能力），得 10 分。 2、场所面积大于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，委托第三方机构进行食品安全检测的，得 8 分。 3、场所面积大于 1000 ㎡小于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，拥有食品检测设备（投标人具有食品安全检测能力），得 6 分。 4、场所面积大于 1000 ㎡小于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，委托第三方机构进行食品安全检测的，得 4 分。 5、场所面积小于 1000 ㎡，或无相关加工硬件设备、食品检测设备（或委托第三方机构进行食品安全检测）的不得分。

体系证书	0~2	投标人有质量管理体系、食品安全管理体系认证，每提供一份得1分，满分2分（证书须在有效期内，以证书日期为准）提供以上加盖公章的证书复印件作证明材料。
类似业绩及履约评价（1）	0~5	根据2023年5月至今投标人承担的类似项目经验情况进行评分（每提供 1 个得 1 分；最高得5分）。 类似业绩是指：投标人2023年5月以来承接的食材配送相关项目业绩。项目业绩是否符合由评标小组评审确定。需提供相关业绩的合同扫描件，扫描件中需体现合同的签约主体、项目名称及内容等合同要素的相关内容，否则将不予认可。
类似业绩及履约评价（2）	0~5	根据上述有效的类似业绩对应的甲方履约评价情况进行评分（每提供1 个履约评价优良的得 1 分；最高得 5 分）。 履约评价是指：投标人承接的相关项目经采购方的履约评价。需提供相关证明文件扫描件（如履约评价、考核表等），扫描件中需体现采购方名称、项目名称及内容等要素的相关内容，否则将不予认可。

浦东公安分局食堂副食品采购包2评分规则：

评分项目	分值区间	评分办法
投标报价	0~30	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×价格权值×100 （价格优惠：详见后附本项目涉及的优惠政策内容）
对本项目的需求理解	0~5	根据投标人对于采购需求及项目实际情况的理解，对本项目食材配送管理、从业人员管理、食品安全保证等针对性的理解分析等情况进行综合评分。 1、针对本项目的特点、重点与难点的描述准确，措施具有针对性得 5 分； 2、针对本项目的特点、重点与难点的描述有欠缺，及措施有所

		欠缺的，得 3 分； 3、针对本项目的特点、重点与难点的描述较差，措施的针对性较差的得 1 分； 4、没有相关描述的不得分。
配送方案	0~10	根据各投标人对配送过程的管理及组织实施方案、服务承诺进行评分： 1、配送方案的先进性、系统性、完整性合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性具体得 10 分； 2、配送方案的先进性、系统性、完整性较合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较具体得 7 分； 3、配送方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性一般得 4 分； 4、配送方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较差得 1 分； 5、未提供配送方案的不得分。
货物质量控制方案	0~10	根据各投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施（包括确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法、对于原材料生产、外部原材料的采购、销售，合格标准与检验标准、对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明、原材料检测报告等）进行评审： 1、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得 10 分； 2、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施基本合理，有相应的保证措施的，得 7 分； 3、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施不完善的，得 4 分； 4、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施较差的，得 1 分；

		5、未提供的 0 分。
食品安全溯源系统	0~5	根据投标人提供的食品安全溯源系统的完善性及科学性进行综合评分。 1、食品安全溯源系统完善性高，科学有效的 5 分； 2、食品安全溯源系统完善性良好的 3 分； 3、食品安全溯源系统完善性一般的 1 分； 4、未提供的 0 分。
应急服务方案	0~10	根据投标人针对本项目各环节、过程可能出现的各种突发事件的应急服务方案进行评价： 1、方案全面、完善，可行性和可操作性强得 10 分； 2、方案较全面、完善，可行性和可操作性较强得 7 分； 3、方案基本完善，可行性和可操作性一般得 4 分； 4、方案不完善，可行性和可操作性较差得 1 分 5、未提供的 0 分。
服务承诺及合理化建议	0~3	根据投标人是否给出实质性优惠和承诺，包括服务内容、程度如何及可操作性等；以及其他特色服务和响应措施等情况，经评标委员会认定后，每一条得 1 分，最高不超过 3 分。
人员配备	0~5	根据投标人提供项目团队中专业人员的投入是否满足项目需求，项目人员整体配备、组织架构与职责分配合理，相关资历的证明材料和数量齐全等进行综合打分。 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力等具有相关性、专业性、丰富性的，得 5 分； 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力等比较全面的，得 3 分； 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力基本符合需求的，得 1 分。 未提供的得 0 分。（投标人须提供每个项目人员的近三个月的社保缴纳证明及相关证书、证件，未提供证明的不得分）。
场地设施设备情况	0~10	根据投标人拟投入本项目的场地设施设备情况。投标人具有粗

		加工的生产场地、投入相关硬件设备及食品安全检测设备（或委托第三方机构进行食品安全检测）等(提供场地、设备图片及购买设备的发票复印件或租赁合同等；投标人具有食品安全检测能力或委托第三方机构进行食品安全检测的，须提供有效的食品检验机构资质计量认证CMA 原件的扫描件）。 1、场所面积大于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，拥有食品检测设备（投标人具有食品安全检测能力），得 10 分。 2、场所面积大于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，委托第三方机构进行食品安全检测的，得 8 分。 3、场所面积大于 1000 ㎡小于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，拥有食品检测设备（投标人具有食品安全检测能力），得 6 分。 4、场所面积大于 1000 ㎡小于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，委托第三方机构进行食品安全检测的，得 4 分。 5、场所面积小于 1000 ㎡，或无相关加工硬件设备、食品检测设备（或委托第三方机构进行食品安全检测）的不得分。
体系证书	0~2	投标人有质量管理体系、食品安全管理体系认证，每提供一份得 1 分，满分 2 分（证书须在有效期内，以证书日期为准）提供以上加盖公章的证书复印件作证明材料。
类似业绩及履约评价（1）	0~5	根据 2023 年 5 月至今投标人承担的类似项目经验情况进行评分（每提供 1 个得 1 分；最高得 5 分）。 类似业绩是指：投标人 2023 年 5 月以来承接的食材配送相关项目业绩。项目业绩是否符合由评标小组评审确定。需提供相关业绩的合同扫描件，扫描件中需体现合同的签约主体、项目名称及内容等合同要素的相关内容，否则将不予认可。
类似业绩及履约评价（2）	0~5	根据上述有效的类似业绩对应

		的甲方履约评价情况进行评分（每提供 1 个履约评价优良的得 1 分；最高得 5 分）。 履约评价是指：投标人承接的相关项目经采购方的履约评价。需提供相关证明文件扫描件（如履约评价、考核表等），扫描件中需体现采购方名称、项目名称及内容等要素的相关内容，否则将不予认可。

浦东公安分局食堂副食品采购包 3 评分规则：

评分项目	分值区间	评分办法
投标报价	0~30	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×价格权值×100 （价格优惠：详见后附本项目涉及的优惠政策内容）
对本项目的需求理解	0~5	根据投标人对于采购需求及项目实际情况的理解，对本项目食材配送管理、从业人员管理、食品安全保证等针对性的理解分析等情况进行综合评分。 1、针对本项目的特点、重点与难点的描述准确，措施具有针对性得 5 分； 2、针对本项目的特点、重点与难点的描述有欠缺，及措施有所欠缺的，得 3 分； 3、针对本项目的特点、重点与难点的描述较差，措施的针对性较差的得 1 分； 4、没有相关描述的不得分。
配送方案	0~10	根据各投标人对配送过程的管理及组织实施方案、服务承诺进行评分： 1、配送方案的先进性、系统性、完整性合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性具体得 10 分； 2、配送方案的先进性、系统性、完整性较合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较具体得 7 分； 3、配送方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性一般得 4 分；

		4、配送方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较差得 1 分； 5、未提供配送方案的不得分。
货物质量控制方案	0~10	根据各投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施（包括确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法、对于原材料生产、外部原材料的采购、销售，合格标准与检验标准、对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明、原材料检测报告等）进行评审： 1、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得 10 分； 2、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施基本合理，有相应的保证措施的，得 7 分； 3、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施不完善的，得 4 分； 4、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施较差的，得 1 分； 5、未提供的 0 分。
食品安全溯源系统	0~5	根据投标人提供的食品安全溯源系统的完善性及科学性进行综合评分。 1、食品安全溯源系统完善性高，科学有效的 5 分； 2、食品安全溯源系统完善性良好的 3 分； 3、食品安全溯源系统完善性一般的 1 分； 4、未提供的 0 分。
应急服务方案	0~10	根据投标人针对本项目各环节、过程可能出现的各种突发事件的应急服务方案进行评价： 1、方案全面、完善，可行性和可操作性强得 10 分； 2、方案较全面、完善，可行性和可操作性较强得 7 分； 3、方案基本完善，可行性和可

		操作性一般得 4 分； 4、方案不完善，可行性和可操作性较差得 1 分 5、未提供的 0 分。
服务承诺及合理化建议	0~3	根据投标人是否给出实质性优惠和承诺，包括服务内容、程度如何及可操作性等；以及其他特色服务和响应措施等情况，经评标委员会认定后，每一条得 1 分，最高不超过 3 分。
人员配备	0~5	根据投标人提供项目团队中专业人员的投入是否满足项目需求，项目人员整体配备、组织架构与职责分配合理，相关资历的证明材料和数量齐全等进行综合打分。 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力等具有相关性、专业性、丰富性的，得 5 分； 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力等比较全面的，得 3 分； 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力基本符合需求的，得 1 分。 未提供的得 0 分。（投标人须提供每个项目人员的近三个月的社保缴纳证明及相关证书、证件，未提供证明的不得分）。
场地设施设备情况	0~10	根据投标人拟投入本项目的场地设施设备情况。投标人具有粗加工的生产场地、投入相关硬件设备及食品安全检测设备（或委托第三方机构进行食品安全检测）等(提供场地、设备图片及购买设备的发票复印件或租赁合同等；投标人具有食品安全检测能力或委托第三方机构进行食品安全检测的，须提供有效的食品检验机构资质计量认证 CMA 原件的扫描件）。 1、场所面积大于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，拥有食品检测设备（投标人具有食品安全检测能力），得 10 分。 2、场所面积大于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，委托第三方机构进行食品安全检测的，得 8 分。 3、场所面积大于 1000 ㎡小于

		2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，拥有食品检测设备（投标人具有食品安全检测能力），得 6 分。 4、场所面积大于 1000 ㎡小于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，委托第三方机构进行食品安全检测的，得 4 分。 5、场所面积小于 1000 ㎡，或无相关加工硬件设备、食品检测设备（或委托第三方机构进行食品安全检测）的不得分。
体系证书	0~2	投标人有质量管理体系、食品安全管理体系认证，每提供一份得 1 分，满分 2 分（证书须在有效期内，以证书日期为准）提供以上加盖公章的证书复印件作证明材料。
类似业绩及履约评价（1）	0~5	根据 2023 年 5 月至今投标人承担的类似项目经验情况进行评分（每提供 1 个得 1 分；最高得 5 分）。 类似业绩是指：投标人 2023 年 5 月以来承接的食材配送相关项目业绩。项目业绩是否符合由评标小组评审确定。需提供相关业绩的合同扫描件，扫描件中需体现合同的签约主体、项目名称及内容等合同要素的相关内容，否则将不予认可。
类似业绩及履约评价（2）	0~5	根据上述有效的类似业绩对应的甲方履约评价情况进行评分（每提供 1 个履约评价优良的得 1 分；最高得 5 分）。 履约评价是指：投标人承接的相关项目经采购方的履约评价。需提供相关证明文件扫描件（如履约评价、考核表等），扫描件中需体现采购方名称、项目名称及内容等要素的相关内容，否则将不予认可。

浦东公安分局食堂副食品采购包 4 评分规则：

评分项目	分值区间	评分办法
投标报价	0~30	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×价格权值×100

		（价格优惠：详见后附本项目涉及的优惠政策内容）
对本项目的需求理解	0~5	根据投标人对于采购需求及项目实际情况的理解，对本项目食材配送管理、从业人员管理、食品安全保证等针对性的理解分析等情况进行综合评分。 1、针对本项目的特点、重点与难点的描述准确，措施具有针对性得 5 分； 2、针对本项目的特点、重点与难点的描述有欠缺，及措施有所欠缺的，得 3 分； 3、针对本项目的特点、重点与难点的描述较差，措施的针对性较差的得 1 分； 4、没有相关描述的不得分。
配送方案	0~10	根据各投标人对配送过程的管理及组织实施方案、服务承诺进行评分： 1、配送方案的先进性、系统性、完整性合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性具体得 10 分； 2、配送方案的先进性、系统性、完整性较合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较具体得 7 分； 3、配送方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性一般得 4 分； 4、配送方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较差得 1 分； 5、未提供配送方案的不得分。
货物质量控制方案	0~10	根据各投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施（包括确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法、对于原材料生产、外部原材料的采购、销售，合格标准与检验标准、对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明、原材料检测报告等）进行评审： 1、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得 10

		分； 2、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施基本合理，有相应的保证措施的，得 7 分； 3、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施不完善的，得 4 分； 4、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施较差的，得 1 分； 5、未提供的 0 分。
食品安全溯源系统	0~5	根据投标人提供的食品安全溯源系统的完善性及科学性进行综合评分。 1、食品安全溯源系统完善性高，科学有效的 5 分； 2、食品安全溯源系统完善性良好的 3 分； 3、食品安全溯源系统完善性一般的 1 分； 4、未提供的 0 分。
应急服务方案	0~10	根据投标人针对本项目各环节、过程可能出现的各种突发事件的应急服务方案进行评价： 1、方案全面、完善，可行性和可操作性强得 10 分； 2、方案较全面、完善，可行性和可操作性较强得 7 分； 3、方案基本完善，可行性和可操作性一般得 4 分； 4、方案不完善，可行性和可操作性较差得 1 分 5、未提供的 0 分。
服务承诺及合理化建议	0~3	根据投标人是否给出实质性优惠和承诺，包括服务内容、程度如何及可操作性等；以及其他特色服务和响应措施等情况，经评标委员会认定后，每一条得 1 分，最高不超过 3 分。
人员配备	0~5	根据投标人提供项目团队中专业人员的投入是否满足项目需求，项目人员整体配备、组织架构与职责分配合理，相关资历的证明材料和数量齐全等进行综合打分。 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力等具有相关性、

		专业性、丰富性的，得 5 分； 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力等比较全面的，得 3 分； 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力基本符合需求的，得 1 分。 未提供的得 0 分。（投标人须提供每个项目人员的近三个月的社保缴纳证明及相关证书、证件，未提供证明的不得分）。
场地设施设备情况	0~10	根据投标人拟投入本项目的场地设施设备情况。投标人具有粗加工的生产场地、投入相关硬件设备及食品安全检测设备（或委托第三方机构进行食品安全检测）等(提供场地、设备图片及购买设备的发票复印件或租赁合同等；投标人具有食品安全检测能力或委托第三方机构进行食品安全检测的，须提供有效的食品检验机构资质计量认证 CMA 原件的扫描件）。 1、场所面积大于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，拥有食品检测设备（投标人具有食品安全检测能力），得 10 分。 2、场所面积大于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，委托第三方机构进行食品安全检测的，得 8 分。 3、场所面积大于 1000 ㎡小于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，拥有食品检测设备（投标人具有食品安全检测能力），得 6 分。 4、场所面积大于 1000 ㎡小于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，委托第三方机构进行食品安全检测的，得 4 分。 5、场所面积小于 1000 ㎡，或无相关加工硬件设备、食品检测设备（或委托第三方机构进行食品安全检测）的不得分。
体系证书	0~2	投标人有质量管理体系、食品安全管理体系认证，每提供一份得 1 分，满分 2 分（证书须在有效期内，以证书日期为准）提供以上加盖公章的证书复印件作证明材料。

类似业绩及履约评价（1）	0~5	根据 2023 年 5 月至今投标人承担的类似项目经验情况进行评分（每提供 1 个得 1 分；最高得 5 分）。 类似业绩是指：投标人 2023 年 5 月以来承接的食材配送相关项目业绩。项目业绩是否符合由评标小组评审确定。需提供相关业绩的合同扫描件，扫描件中需体现合同的签约主体、项目名称及内容等合同要素的相关内容，否则将不予认可。
类似业绩及履约评价（2）	0~5	根据上述有效的类似业绩对应的甲方履约评价情况进行评分（每提供 1 个履约评价优良的得 1 分；最高得 5 分）。 履约评价是指：投标人承接的相关项目经采购方的履约评价。需提供相关证明文件扫描件（如履约评价、考核表等），扫描件中需体现采购方名称、项目名称及内容等要素的相关内容，否则将不予认可。

浦东公安分局食堂副食品采购包 5 评分规则：

评分项目	分值区间	评分办法
投标报价	0~30	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×价格权值×100 （价格优惠：详见后附本项目涉及的优惠政策内容）
对本项目的需求理解	0~5	根据投标人对于采购需求及项目实际情况的理解，对本项目食材配送管理、从业人员管理、食品安全保证等针对性的理解分析等情况进行综合评分。 1、针对本项目的特点、重点与难点的描述准确，措施具有针对性得 5 分； 2、针对本项目的特点、重点与难点的描述有欠缺，及措施有所欠缺的，得 3 分； 3、针对本项目的特点、重点与难点的描述较差，措施的针对性较差的得 1 分； 4、没有相关描述的不得分。
配送方案	0~10	根据各投标人对配送过程的管

		理及组织实施方案、服务承诺进行评分： 1、配送方案的先进性、系统性、完整性合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性具体得 10 分； 2、配送方案的先进性、系统性、完整性较合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较具体得 7 分； 3、配送方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性一般得 4 分； 4、配送方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较差得 1 分； 5、未提供配送方案的不得分。
货物质量控制方案	0~10	根据各投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施（包括确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法、对于原材料生产、外部原材料的采购、销售，合格标准与检验标准、对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明、原材料检测报告等）进行评审： 1、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得 10 分； 2、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施基本合理，有相应的保证措施的，得 7 分； 3、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施不完善的，得 4 分； 4、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施较差的，得 1 分； 5、未提供的 0 分。
食品安全溯源系统	0~5	根据投标人提供的食品安全溯源系统的完善性及科学性进行综合评分。 1、食品安全溯源系统完善性高，

		科学有效的 5 分； 2、食品安全溯源系统完善性良好的 3 分； 3、食品安全溯源系统完善性一般的 1 分； 4、未提供的 0 分。
应急服务方案	0~10	根据投标人针对本项目各环节、过程可能出现的各种突发事件的应急服务方案进行评价： 1、方案全面、完善，可行性和可操作性强得 10 分； 2、方案较全面、完善，可行性和可操作性较强得 7 分； 3、方案基本完善，可行性和可操作性一般得 4 分； 4、方案不完善，可行性和可操作性较差得 1 分 5、未提供的 0 分。
服务承诺及合理化建议	0~3	根据投标人是否给出实质性优惠和承诺，包括服务内容、程度如何及可操作性等；以及其他特色服务和响应措施等情况，经评标委员会认定后，每一条得 1 分，最高不超过 3 分。
人员配备	0~5	根据投标人提供项目团队中专业人员的投入是否满足项目需求，项目人员整体配备、组织架构与职责分配合理，相关资历的证明材料和数量齐全等进行综合打分。 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力等具有相关性、专业性、丰富性的，得 5 分； 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力等比较全面的，得 3 分； 所提供的项目组人员配置数量、经验、业务能力基本符合需求的，得 1 分。 未提供的得 0 分。（投标人须提供每个项目人员的近三个月的社保缴纳证明及相关证书、证件，未提供证明的不得分）。
场地设施设备情况	0~10	根据投标人拟投入本项目的场地设施设备情况。投标人具有粗加工的生产场地、投入相关硬件设备及食品安全检测设备（或委托第三方机构进行食品安全检测）等(提供场地、设备图片及购买设备的发票复印件或租赁

		合同等；投标人具有食品安全检测能力或委托第三方机构进行食品安全检测的，须提供有效的食品检验机构资质计量认证 CMA 原件的扫描件）。 1、场所面积大于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，拥有食品检测设备（投标人具有食品安全检测能力），得 10 分。 2、场所面积大于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，委托第三方机构进行食品安全检测的，得 8 分。 3、场所面积大于 1000 ㎡小于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，拥有食品检测设备（投标人具有食品安全检测能力），得 6 分。 4、场所面积大于 1000 ㎡小于 2000 ㎡，且有相关加工硬件设备，委托第三方机构进行食品安全检测的，得 4 分。 5、场所面积小于 1000 ㎡，或无相关加工硬件设备、食品检测设备（或委托第三方机构进行食品安全检测）的不得分。
体系证书	0~2	投标人有质量管理体系、食品安全管理体系认证，每提供一份得 1 分，满分 2 分（证书须在有效期内，以证书日期为准）提供以上加盖公章的证书复印件作证明材料。
类似业绩及履约评价（1）	0~5	根据 2023 年 5 月至今投标人承担的类似项目经验情况进行评分（每提供 1 个得 1 分；最高得 5 分）。 类似业绩是指：投标人 2023 年 5 月以来承接的食材配送相关项目业绩。项目业绩是否符合由评标小组评审确定。需提供相关业绩的合同扫描件，扫描件中需体现合同的签约主体、项目名称及内容等合同要素的相关内容，否则将不予认可。
类似业绩及履约评价（2）	0~5	根据上述有效的类似业绩对应的甲方履约评价情况进行评分（每提供 1 个履约评价优良的得 1 分；最高得 5 分）。 履约评价是指：投标人承接的相关项目经采购方的履约评价。需

		提供相关证明文件扫描件（如履约评价、考核表等），扫描件中需体现采购方名称、项目名称及内容等要素的相关内容，否则将不予认可。

本项目涉及的优惠政策具体如下：

1、中小企业政策：

（1）中小企业划型标准按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业〔2011〕300 号）》文的相关规定认定。

（2）根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》的相关规定，本项目对小型和微型企业产品的价格给予（ 包 1：10；包 2：10；包 3：10；包 4：10；包 5：10；）% 的扣除，以扣除后的价格作为评审价格。

（3）根据《财库〔2014〕68 号》监狱企业视同小型、微型企业，享受中小企业发展的政府采购政策（监狱企业参加政府采购活动时，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）。

（4）根据《财库〔2017〕141 号》符合条件的残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

（5）小型、微型企业提供中型或大型企业制造的货物的，视同为中型或大型企业。

参加政府采购活动的中小企业应当按“《政府采购促进中小企业发展管理办法》[财库〔2020〕46 号]” 和《财库〔2017〕141 号》规定提供《中小企业声明函》和《残疾人福利性单位声明函》。未提供上述资料的报价，其价格不予扣除。

2、对列入财政部、国家发展改革委发布的“节能产品政府采购清单”且属于应当强制采购的节能产品，按照规定实行强制采购。

3、属于“节能产品”、“环境标志产品”，在评标时在同等条件下享受优先待遇，实行优先采购。投标人须在投标文件中提供清单中相应页面作为证明材料。”

4、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。

5、对本国产品的支持政策。（本项目不适用）

第六章　附件（投标文件格式）

投标文件目录

1、商务标

（一）资质部分

表 1　法定代表人授权书；（原件加盖公章，扫描上传）

表 2　法定代表人身份证、被授权人代表身份证（复印件加盖公章，扫描上传）；

表 3　“三证合一”的营业执照（复印件加盖公章，扫描上传）；

表 4　财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；（原件加盖公章，扫描上传）；

表 5　无利害关系声明和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；（原件加盖公章，扫描上传）

表 6　对投标文件的真实性、合法性承诺函；（原件加盖公章，扫描上传）

表 7　主要股东或出资人信息；（原件加盖公章，扫描上传）

表 8　供应商参加本项目无围标串标行为的承诺函；（原件加盖公章，扫描上传）

表 9　食品经营许可文件（复印件加盖公章，扫描上传）。

（二）报价部分

附件一　投标函（格式）

附件二　开标一览表（格式）

附件三　分项报价表（格式）

附件四　投标单位的财务情况表（格式）；

2、技术标

附件五　商务条款偏离表；

附件六　技术条款偏离表；

附件七　类似或同类项目业绩清单；

附件八　投标人情况一览表；

附件九　投标人单位简介；

附件十　项目技术服务方案；

附件十一 项目团队人员的情况；

附件十二　中小企业声明函；

附件十三　残疾人福利性单位声明函（非福利性单位不用填写）；

附件十四　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；（非监狱企业不用填写）

附件十五 节能清单和环保清单说明表（非清单产品不用填写）；

附件十六　供应商认为需加以说明的其他内容；

商务标

资质部分

投标人须知

1.1 对所附表格中要求的资料和询问应做出肯定的回答。

1.2 资格文件的签字人应保证他所做的声明及对一切问题的回答的真实性和准确性。

1.3 投标人提供的资格文件将由招标代理机构及买方使用，并据此进行评价和判断，确定投标人的能力。

1.4 投标人提交的文件将给予保密，但不退还。

表 1　　法定代表人授权书

致：上海浦成机电设备招标有限公司

本授权书声明：注册于_____（地方名称）的_____公司（投标单位全称），在下面签字的_____（被授权代表姓名、职务）为本单位的合法代理人，就项目_____（项目名称）合同投标及合同执行、完成有关服务事项，以本单位名义全权处理一切与之有关事宜。

法定代表人签字（盖章）：_____

投标单位全称（公章）：_____

日　　期：_____

代理人（被授权人）签字（盖章）：_____

职　　务：_____

通讯地址：_____　　邮　　编：_____

电　　话：_____　　传　　真：_____

表 2　法定代表人身份证、被授权人代表身份证

（复印件加盖公章，扫描上传）

表 3　“三证合一”的营业执照

（复印件加盖公章，扫描上传）

表 4　财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

（原件加盖公章，扫描上传）

我方（供应商名称）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。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

表 5　无利害关系声明和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

我方承诺与招标人及其代理机构不存在隶属关系或者其他利益关系。

我方声明在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（重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。）

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

表 6　对投标文件的真实性、合法性承诺函

我方承诺对所递交投标文件的真实性、合法性承担法律责任。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

表 7　主要股东或出资人信息

序号	名称（姓名）	统一社会信用代码（身份证号）	出资方式	出资金额（万元）	占全部股份比例	备注

我方承诺，以上信息真实可靠；如填报的股东出资额、出资比例等与实际不符，视为放弃中标资格。

注：1.主要股东或出资人为法人的，填写法人全称及统一社会信用代码（尚未办理三证合一的填写组织机构代码）；为自然人的，填写自然人姓名和身份证号。

2.出资方式填写货币、实物、工艺产权和非专利技术、土地使用权等。

3.投标人应按照占全部股份比例从大到小依次逐个股东填写，股东数量多于 10 个的，填写前 10 名，不足 10 个的全部填写。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

表 8　供应商参加本项目无围标串标行为的承诺函

一、我公司承诺无下列相互串通投标的情形：

1.不同投标（响应）单位的投标（响应）文件由同一单位或者个人编制；或不同投标（响应）单位报名的 IP 地址一致的；

2.不同投标（响应）单位委托同一单位或者个人办理投标事宜；

3.不同的投标（响应）单位的投标（响应）文件载明的项目管理员为同一个人；

4.不同投标（响应）单位的投标（响应）文件异常一致或响应报价呈规律性差异；

5.不同投标（响应）单位的投标（响应）文件相互混装；

6.不同投标（响应）单位的投标保证金从同一单位或者个人账户转出；

7.其他按照国家相关法律法规认定的围串标行为情形。

二、我公司承诺无下列恶意串通的情形：

1.供应商直接或者间接从招标人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标（响应）文件的；

2.供应商按照招标人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标（响应）文件的；

3.供应商之间协商报价、技术方案等投标（响应）文件或者投标（响应）文件的实质性内容；

4.属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

5.供应商之间事先约定一致抬高或者压低响应报价,或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标（成交）,或者事先约定由某一特定供应商中标（成交）,然后再参加投标；

6.供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标（成交）；

7.供应商与招标人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标（成交）或者排斥其他供应商的其他串通行为。

以上情形一经核查属实，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。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

表 9　食品经营许可文件

（复印件加盖公章，扫描上传）

报价部分

附件一　　投标函

致：上海浦成机电设备招标有限公司

根据贵方为_____项目招标采购货物及服务的投标邀请_____（招标编号及包件号），签字代表_____（全名、职务）经正式授权并代表投标方_____（投标方名称、地址）提交下述文件。

(1) 资质部分

(2) 商务和技术部分

据此函，签字代表宣布同意如下：

1. 所附投标报价表中规定的应提供和交付货物/服务的投标总价为（注明币种），即_____（文字表述）。

2. 投标方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3. 投标方已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

4. 其投标自开标日起有效期为 90 个日历日。

5. 投标方同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定要接受最低价的投标或收到的任何投标。

6. 与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

地址：_____　　邮编：_____

电话：_____　　传真：_____

投标方被授权代表姓名、职务(印刷体)：_____

投标方名称：_____

（公章）：_____

日　　期：_____年_____月_____日

被授权代表签字：_____

（按包件提供）

附件二 开标一览表

投标方名称：_____

招标编号：_____

浦东公安分局食堂副食品采购包 1

供货期/服务项目负责人	备注	投标总价(总价、元)

浦东公安分局食堂副食品采购包 2

供货期/服务项目负责人	备注	投标总价(总价、元)

浦东公安分局食堂副食品采购包 3

供货期/服务项目负责人	备注	投标总价(总价、元)

浦东公安分局食堂副食品采购包 4

供货期/服务项目负责人	备注	投标总价(总价、元)

浦东公安分局食堂副食品采购包 5

供货期/服务项目负责人	备注	投标总价(总价、元)

注：（1） 所有价格均用人民币（RMB）元表示。

（2） 报价包含所有税费。

（3） 若本表与报价格式其他部分在内容上有出入，以本表为准。

（4） 上表中“投标总价”应包含整个项目过程中可能发生的所有费用。投标单位在报价时必须充分考虑本项目所需要求，如果在报价中有缺项和漏项，则将被认为该项的价格已经包含在其他项中。采购人在签订合同的时候，不会对投标单位缺漏项的金额给予补偿。

（按包件填写）

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

附件三 分项报价表

投标方名称：_____

招标编号：_____

货币单位：元

包件号：

包件内容：

大类名称	小类序号	小类名称	计划采购量	单位	品牌及规格	制造商及产地	指导单价（元/公斤）	单价（元/公斤）	总价（元）	备注
	1									
	2									
	……									
合计										

注：(1)投标单位根据所投包件按照上述格式提供所投包件对应的分项报价表；具体品目以第三章 招标项目要求及说明中 9.2各包件采购品目及数量等要求中的清单内容为准。

(2)清单中采购量为暂估数量，具体按实际发生量为准。

（3）请单独提供该分项报价表（excel 版）电子版 1 份，开标后发招标代理公司邮箱 zhaobiao1@spmeetc.cn。

（4）、价格中已含招标服务费及相关税费。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期： 年 月 日

附件四 投标单位的财务情况表（格式）

投标方名称：_____

招标编号：_____

一、基本资料				
资　产 总　额		其　中	固定资产	
			流动资产	
负　债 总　额		其　中	长期负债	
			流动负债	
年平均完成营业额				
最高年营业额				
人员数量				
二、近年完成的营业额				
年　　度		完成金额		
2023				
2024				
2025				

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

技术标

附件五　　商务条款偏离表

投标方名称：_____

招标编号：_____

序号	项目	招标文件要求	是否响应	投标人的承诺或说明
1	服务期限			
2	付款方式			
3	合同条款			
4	其他			

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

附件六 技术条款偏离表

投标方名称：_____

招标编号：_____

表 1：“★”条款索引表

序号	**“★”条款要求**	投标人响应内容	是否满足（填是或否）	索引目录（页码）
				—页至—页

（如不涉及，可不提供）

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期： 年 月 日

表 2 “▲”条款索引表

序号	“▲”条款要求	投标人响应内容	是否满足（填是或否）	索引目录（页码）
				—页至—页
				—页至—页

（如不涉及，可不提供）

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期： 年 月 日

表 3 第三章 招标项目要求及说明其余条款偏离表

序号	招标文件条目号	招标文件技术条款	投标文件的技术条款	是否偏离	说明

根据第三章 招标项目要求及说明的要求逐条填写，除上述表 1-表 2 的条款。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

附件七　类似或同类项目业绩清单

投标单位名称：_____

招标编号：_____

序号	用户名称	项目名称及所在地	合同金额	合同完成情况

注：其中所列的主要项目应附相关材料证明。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

附件八　　投标人情况一览表

投标单位名称：_____

招标编号：_____

单位名称		单位地址			
成立时间		注册资金（万元）		固定资产（万元）	
法定代表人		项目负责人			
从业人员					
资质情况	资质名称	颁发部门	资质等级	颁发时间	

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

附件九　投标人单位简介

包含但不限于以下内容：

1、投标人实力、服务能力等综合介绍；

2、投标人资质证书的说明；

3、投标人内部管理规章制度；

4、其他内容。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

附件十　项目技术服务方案

包含但不限于以下内容：

1、拟投入本项目使用的场地设施设备情况等；

2、对本项目的需求理解；

3、配送方案；

4、货物质量控制方案；

5、食品安全溯源系统；

6、应急服务方案；

7、人员配备情况；

8、服务承诺及合理化建议；

9、其他内容。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

附件十一 项目团队人员的情况

投标单位名称：_____

招标编号：_____

1、拟派人员汇总表

序号	岗位类别及职务	姓名	性别	年龄	学历	职称（或从业资格或职业资格）	相关工作年限	备注
1								
2								
3								
4								
……								

注：我方承诺项目经理（负责人）_____，主要技术人员_____，将在项目实施周期内全职承担本项目工作，未得到招标人许可不能更换项目经理和主要人员，同时承诺保证服务期限内实施人员的稳定。

说明：

1、请按岗位类别及职务详细罗列参与本项目的人员名单及其基本情况。

2、除招标文件另有规定外，上述人员必须为本单位在职人员，不得是兼职人员和退休人员。

3、上表如若行数不够，可自行扩充。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

2、项目组成人员基本情况表

姓名		年龄		专业	
职称		职务		拟在本项目中担任的职务	
毕业学校				执业资格证书	
办公电话				手机号码	
传真				电子邮箱	
经　　历					
年　月	参加过类似项目和名称		担任何职		备注

注：

1、每人填写一份此表。

2、表后需付相关证书（包括职称/职业资格、执业资格、学历证书等）和在职证明材料等，所附证书和证明材料均为原件扫描件。

除招标文件另有规定外，在职证明材料是指：近 6 个月任一月份在投标单位的社保缴纳证明材料。

3、如果表格填写不准确，或证书（证明材料）提供不完整的，投标人需承担其投标文件在评标时被扣分的风险。

4、表式不够，可另附页填写。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

附件十二　　中小企业声明函（货物）

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（单 位 名 称）的（项 目 名 称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。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. （标 的 名 称），属于**批发业**行业；制造商为（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）；

2. （标的名称），属于**批发业**行业；制造商为（企业名称），从业人员＿＿人，营业收入为＿＿＿＿＿万元，资产总额＿＿＿万元，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：

[1] 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

说明：（1）本声明函所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。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。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管理办法》。

（2）本声明函所称货物由中小企业制造，是指货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标，否则不享受中小企业扶持政策。供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

（3）从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

（4）采购标的对应的中小企业划分标准所属行业，以中小企业声明函列明格式规定为准。

（5）成交人为中小企业的，本声明函将随中标结果同时公告。

（6）投标人未按照上述格式正确填写《中小企业声明函》的，不享受中小企业扶持政策。

附件十三　残疾人福利性单位声明函

（非福利性企业不用填）

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，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，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。

投标单位被授权代表签字：

投标单位名称（盖公章）：

日期：　　年　　月　　日

备注：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：

（一）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）；

（二）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；

（三）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；

（四）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；

（五）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）。

前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1 至 8 级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

附件十四　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

（非监狱企业不用填写）

附件十五　　节能清单和环保清单说明表

（非清单产品不用填写）

投标人须在投标文件中提供清单中相应页面作为证明材料

附件十六　供应商认为需加以说明的其他内容；

附：关于印发中小企业划型标准规定的通知

工信部联企业〔2011〕300 号

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构及有关单位：

为贯彻落实《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36 号），工业和信息化部、国家统计局、发展改革委、财政部研究制定了《中小企业划型标准规定》。经国务院同意，现印发给你们，请遵照执行。

工业和信息化部　国家统计局

国家发展和改革委员会　财政部

二〇一一年六月十八日

中小企业划型标准规定

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》(国发〔2009〕36 号)，制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（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。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各类所有制和各种组织

形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局 2003 年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。