项目编号：310113000260528114551-13359921-2

2026年友谊路街道采购内部食堂食材配送项目

公开招标文件

采购单位：上海市宝山区人民政府友谊路街道办事处

地　　址：上海市宝山区牡丹江路1299弄1号

采购代理单位：上海宝信建设咨询股份有限公司

地　　址：上海市宝山区宝杨路1850号3号楼4楼

2026年10月10日

2026年10月10日

目　录

第一章　公开招标采购公告.....3
第二章　投标人须知.....6
第三章　合同条款.....23
第四章　采购需求.....27
第五章　投标文件格式附件.....40

第一章　公开招标采购公告

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等规定，现就下列项目进行公开招标采购，欢迎提供本国货物、服务的单位或个人前来投标：

一、**项目编号：310113000260528114551-13359921-2**

二、公告期限：5 个工作日

三、采购项目内容、数量及预算

包号	包名称	数量	单位	预算金额（元）	简要规格描述或包基本概况介绍	最高限价（元）	备注
1	街道内部食堂食材配送费（2026 年度）	1		2334189.48	为街道机关及下属中心干部职工提供食堂食材服务。	2334189.48	

2、资金编号:1326-00004770、1326-K00005549；内部编号：2026-2-0064

3、服务期：一年。

4、采购项目需要落实的政府采购政策情况：执行政府强制或优先采购节能环保产品、支持中小微企业、落实预留份额措施、促进残疾人就业、支持监狱和戒毒企业、扶持福利企业、扶持不发达地区和少数民族地区以及限制采购进口产品等相关政策。

5、采购单位项目联系人：殷老师。

6、采购单位项目联系电话：021-66595312。

7、采购组织机构项目联系人：田果枝。

8、采购组织机构项目联系电话：15900793236。

9、本项目是否接受联合体投标：不允许联合体。

10、是否专门面向中小企业投标：整体预留。包 1 面向小微企业预留。

四、合格投标人的资格要求

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定

2、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、具有食品经营许可证；

4、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

5、本项目专门面向小微企业采购（不接受餐饮业的中型和大型企业）。

2026 年友谊路街道采购内部食堂食材配送项目资格审查要求包 1

序号	类型	审查要求	要求说明	项目级/包级
1	自定义	供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。	供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。	项目级
2	自定义	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	信用查询结果（开标当日查询）	项目级
3	自定义	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。	单位关联关系	项目级
4	自定义	食品经营许可证	食品经营许可证	项目级
5	自定义	专门面向小微企业采购	请根据要求上传《中小企业声	包 1

			明函》。具体要求及格式以采购文件为准。	

五、投标报名：

1、报名时间：2026-10-13 至 2026-10-20 上午 00:00:00~12:00:00；下午 12:00:00~23:59:59（节假日除外）。

2、报名方式：本项目实行网上报名，不接受现场报名。供应商登录上海政府采购网（http://www.zfcg.sh.gov.cn/）进行报名。

3、招标文件售价：0 元，招标文件请至公告附件处下载。

六、投标保证金：

本项目不收取投标保证金。

七、投标截止时间和地点：

投标人应于 2026-11-02 10:00:00 时前派授权代表将投标文件加密上传至上海政府采购网（https://www.zfcg.sh.gov.cn/）、且密封送交到上海市宝山区宝杨路 1850 号 3 号楼 4 楼，逾期送达或未密封将予以拒收。(授权代表应当是投标人的在职正式职工，携带身份证及法定代表人授权书有效证明出席)届时请投标人授权代表应携带可以无线上网的笔记本电脑及投标时所使用的数字证书(CA 证书）参加开标。

八、开标时间及地点：

本次招标将于 2026-11-02 10:00:00 时整在上海市宝山区宝杨路 1850 号 3 号楼 4 楼开标，投标人可以派授权代表出席开标会议。

第二章　投标人须知

投标人须知前附表

序号	内 容 名　称	编　列　内　容
1	采标人	名称：上海市宝山区人民政府友谊路街道办事处 地址：上海市宝山区牡丹江路 1299 弄 1 号 联系人：殷老师 电话：021-66595312
2	采购代理机构	名称：上海宝信建设咨询股份有限公司 地址：上海市宝山区宝杨路 1850 号 3 号楼 4 楼 联系人：田果枝 电话：15900793236
3	项目名称	2026 年友谊路街道采购内部食堂食材配送项目
4	项目主要内容	详见第四章 采购需求
5	服务期	详见公告
6	服务地点	详见第四章 采购需求
7	项目预算金额	2334189.48 元
8	企业性质及组成形式要求	本项目不允许联合体投标
9	是否允许采购进口产品	不允许进口产品
10	是否允许转包与分包	转包：不允许转包 分包：不允许分包
11	踏勘现场	本项目不统一组织现场勘查，投标人自行踏勘现场。
12	澄清和答疑	任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应在投标截止期 15 天以前，按《公开招标采购公告》中的地址以书面形式（必须加盖投标人单位公章）通知采购代理机构。 对在投标截止期 15 天以前收到的澄清要求，招标人及采购代理机构需要对招标文件进行澄清、答复的；或者在投标截止前的任何时候，招标人及采购代理机构需要对招标文件进行补充或修改的，招标人及采购代理机构会通过“上海市政府采购网”以澄清公告形式发布。
13	招标澄清会	根据情况另行通知
14	招标人书面澄清的时间	投标人直接登录网上投标系统下载招标澄清文件（如有），过时不候。
15	投标截止时间	同公告一致
16	投标有效期	开标后（90）天
17	投标保证金	无
18	投标	1、投标方式：网上投标文件由投标人在网上按《上海市电子政府采购管理暂行办法》（沪财采〔2012〕22 号）第十五条规定提交。纸质投标文件由投标人授权代表当面递交。**二者出现不一致时以**

		网上投标文件为准。 2、投标文件上传网站：上海市政府采购网（网址为：http:/www.zfcg.sh.gov.cn/） 3、投标地点：详见公开招标采购公告 4、纸质投标文件数量：一正二副（双面打印归档用）。
19	开标时间和地点	详见公告
20	评标委员会的组建	评标委员会构成：5 人，其中招标人代表 1 人，专家 4 人； 评标专家确定方式：网上随机抽取
21	评标方法	综合评标法
22	付款方式	详见采购合同约定
23	履约保证金	本项目不要求
24	其他	凡电子招标中需要投标人提供上传证明文件及资料的，均为原件的扫描件
25	政策功能	1、信用记录：根据财库[2016]125 号文件，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn），以开标当日网页查询记录为准。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，其投标将作无效标处理。 2、政府采购节能环保产品：财政部、发展改革委、生态环境部、市场监管总局联合发布（财库[2019]9 号文），依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。 投标产品或采购需求中要求提供的产品属于强制采购节能产品品目的，响应人须提供该品目认证证书，否则其投标将作为无效标处理。 3、按照工业和信息化部 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）规定的划分标准确定的中小型企业，并提供《中小企业声明函》，若提供虚假材料谋取中标、成交的，按照《政府采购法》有关条款处理，并记入供应商诚信档案。 参加政府采购活动的中小企业应当提供按照《关于印发《政府采购促进中小企业发展暂行办法》的通知》（财库〔2020〕46 号）及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19 号）规定：（1）对于非专门面向中小企业的项目，对小型和微型企业产品的价格给予 10%—20%（工程项目为 3%—5%）的扣除，用扣除后的价格参与评审。在评审时对小型和微型企业的投标报价给予 **%**的扣除，取扣除后的价格作为最终投标报价（此最终投标报价仅作为价格分计算）。属于小型和微型企业的，投标文件中

		投标人必须提供的《中小企业声明函》。 若小（微）企业与其他规模企业组成联合体，联合协议中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额 30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予 4%-6%（工程项目为 1%—2%）的扣除。联合体各方均为小型、微型企业的，联合体视同为小型、微型企业享受扶持政策。 4、根据财库[2017]141 号的相关规定，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除政策。属于享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位，应满足财库[2017]141 号文件第一条的规定，并在投标文件中提供残疾人福利性单位声明函（见附件）。 5、根据财库[2014]68 号的相关规定，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除政策，并在投标文件中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（格式自拟）。” 6、对于专门面向中小企业采购的项目根据关于印发《上海市政府采购促进中小企业发展实施办法》的通知（沪财发〔2022〕1 号）的规定执行。 (注：未提供以上材料的，均不给予价格扣除)。 7、异常低价审核启用流程：根据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）的规定： （一）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 65%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×65%； 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 65%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×65%； 3.投标（响应）报价低于采购项目最高限价 65%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×65%；

		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。 相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。 （二）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，供应商应随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料，在评审现场不再提交（提交必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、与本次投标对应的合同证明、发票等；未提交相关必要的证明材料的视为供应商不能证明其报价合理性的情形，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理）。 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。 8、本项目的中小企业划型标准行业： □农、林、牧、渔业 □工业 □建筑业 □批发业 □零售业 □交通运输业 □仓储业 □邮政业 □住宿业 ■餐饮业 □信息传输业 □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 中小企业划型标准：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。

一、总　则

1.1 适用范围

仅适用于本次招标文件中采购项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履约、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

1.2 定义

1.2.1“招标方”系指组织本项目采购的上海宝信建设咨询股份有限公司。

1.2.2“投标人”系指向招标方提交投标文件的单位或个人。

1.2.3“采购人” 系指委托招标方采购本次货物、服务项目的国家机关、事业单位和团体组织，即招标人。

1.2.4“货物”系指招标文件规定投标人须向采购人提供的一切材料、设备、机械、仪器仪表、工具及其它有关技术资料和文字材料。

1.2.5“服务”系指招标文件规定投标人须承担的劳务以及其他类似的义务。

1.2.6“项目”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的需求总称。

1.3 投标人及委托有关说明

1.3.1 授权代表须携带有效身份证件。如授权代表不是法定代表人，须有法定代表人出具的授权委托书（投标文件正本用原件，副本用复印件，格式见附件）。

1.3.2 投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本单位所拥有。投标人投标所使用的采购项目实施人员必须为投标人员工（或投标人控股公司正式员工）。

1.3.3 以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

1.3.4 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。

1.3.5 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

1.4 投标费用

不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用（招标文件有其他相反规定除外）。

1.5 质疑

1.5.1 投标人认为招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的,可以在中标结果公告期限届满之日起七个工作日内，以书面形式向招标方提出质疑。

1.5.2 质疑应当以书面形式提出，格式见《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）附件范本，下载网址：上海政府采购网(http://www.zfcg.sh.gov.cn/)，位置：“首页-在线服务-质疑投诉模板”。供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

a 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

b 质疑项目的名称、编号；

c 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

d 事实依据；

e 必要的法律依据；

f 提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。质疑应明确阐述招标过程或中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理，质疑函不符合《政府采购质疑和投诉办法》相关规定的，应在规定期限内补齐的，招标方自收到补齐材料之日起受理；逾期未补齐的，按自动撤回质疑处理。

二、招标文件

2.1 本招标文件包括：

公开招标采购公告（第一章）；

投标人须知（第二章）；

合同条款（第三章）；

采购需求（第四章）；

投标文件格式附件（第五章）；

根据本章第 2.3 款对招标文件所作的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。

2.2 询问与质疑

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

2.2.2 投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向招标人提出质疑。其中，对招标文件的质疑，应当在投标截止时间三日前提出；对招标过程的质疑，应当在招标过程各环节开始之日起七个工作日内提出；对中标结果以及评标委员会组成人员的质疑，应当在中标结果公告之日起七个工作日内提出。

2.2. 3 质疑书应明确阐述招标文件、招标过程或中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，以便于有关单位调查、答复和处理。

2.2.4 招标人将在收到投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知提出质疑的投标人和其他有关投标人，但答复的内容不涉及商业秘密或者依法应当保密的内容。

2.2.5 对投标人询问或质疑的答复将导致招标文件变更或者影响招标活动继续进行的，招标人将通知提出询问或质疑的投标人，并在原招标公告发布媒体上发布变更公告。

2.3 招标文件的澄清和修改

2.3.1 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应在网上投标截止期 15 天以前，按《公开招标采购公告》中的地址以书面形式（必须加盖投标人单位公章）通知招标人。

2.3.2 对在投标截止期 15 天以前收到的澄清要求，招标人需要对招标文件进行澄清、答复的；或者在在网上投标截止期前的任何时候，无论出于何种原因，招标人可主动地或在解答投标人提出的澄清问题时对招标文件进行修改。招标人会通过“上海政府采购网”以澄清或修改公告形式发布通知。如果澄清或修改公告发布时间距投标截止时间不足 15 天的，则相应延长投标截止时间。延长后的具体投标截止时间以最后发布的澄清或修改公告中的规定为准。

2.3.3 澄清或修改公告的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与澄清或修改公告就同一内容的表述不一致时，以最后发出的文件内容为准。招标文件的澄清或修改将以网上下载的形式通知所有可以下载招标文件的投标人，并对其具有约束力。投标人应立即在网上投标系统中确认已收到澄清或修改文件。否则，由此导致的风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。

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

2.4 语言文字

除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释。

2.5 计量单位

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

2.6 投标澄清会

2.6.1 投标人须知前附表规定召开投标澄清会的，招标人按投标人须知前附表规定的时间和地点召开招标澄清会，澄清投标人提出的问题。

2.6.2 投标人应在投标人须知前附表规定的时间前，以书面形式将提出的问题送达招标人，以便招标人在会议期间澄清。

2.6.3 招标澄清会后，招标人在投标人须知前附表规定的时间内，将对投标人所提问题的澄清，以政府采购平台进行网上通知或电子邮件通知所有获取招标文件的投标人。该澄清内容为招标文件的组成部分。

三、投标文件

3.1 投标人应根据网上招标系统的要求填写相关投标信息（表格），根据第五章投标文件格式附件中的规定编制投标文件并上传至网上投标系统并提交，未规定格式的部分由投标人自拟。

3.2 投标文件构成

A、商务标（包括但不限于）

(1)投标公函

(2)法人资格证明或法人授权委托书

(3)投标报价一览表

(4)报价明细表等

(5)资质信誉文件及业绩证明：相关人员配置及人员证书和荣誉证明、项目业绩；获得的有关荣誉等；

(6)招标文件中 6.2.2.1 资格性符合性检查要求提供的资料，**要求集中放置**。

(7)其他补充资料等。

B、技术标（包括但不限于）

（1）项目的服务方案、供货保障。

（2）配送服务管理制度。

（3）应急预案保障措施。

（4）食品安全措施等。

（5）其他需要说明的情况等。

3.3 投标有效期

3.3.1 投标有效期见投标人须知前附表。

3.3.2 在投标有效期内，投标人不得要求撤销或修改其投标文件。

3.3.3 出现特殊情况需要延长投标有效期的，招标人以书面形式通知所有投标人延长投标有效期。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不得要求或被允许修改其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标失效，但投标人有权收回其投标保证金。

3.4 投标报价

3.4.1 投标人应按照第五章投标文件格式附件完整地填写投标报价表和开标一览表，说明其拟提供服务的名称、报价等。

3.4.2 除《投标人须知前附表》中说明并允许外，每种服务只允许有一个报价，任何有选择的报价将不予接受。

3.4.3 投标报价是投保期限内的总报价。投标人所报的投标价应是固定不变的，不得以任何理由予以变更。

3.4.4 开标一览表是为了便于招标人开标，开标一览表内容在开标时将当众唱出。开标一览表的内容应与投标报价表内容一致，不一致时以开标一览表内容为准。

3.4.5 投标报价使用人民币报价。

3.4.6 投标人报价**超过最高投标限价的投标不予接受；**

3.4.7 投标人应认真了解本次招标的具体工作要求、工作范围以及职责，了解一切可能影响投标报价的资料。一经中标，不得以不完全了解项目要求、项目情况等任何理由为借口而提出额外补偿等要求，本项目的投标报价应是履行合同的最终价格，中标后原则上不调整。如因项目范围发生改变时，

应按投标单价按实结算。

3.4.8 投标报价中如果单价与总价有出入，以单价为准，并重新计算总价。投标人对每项内容只允许有一个报价，不接受有任何选择的报价。

4 投标

4. 1 投标文件的密封（加密）和标记

4.1.1 网上投标的投标人应当用密钥加密，并保证在开标时解密。

4.1.2 未按本章要求加密的投标文件，招标人不予接受。

4.2 投标文件的递交或上传

4.2.1 投标人应根据招标文件中第四章采购需求，按照招标文件或网上投标系统中提供的格式在网上完整地填写投标报价表以及相关投标内容。

4.2.2 投标人必须在规定的网上投标截止时间前进行网上投标。

4.2.3 在招标人按投标人须知规定酌情延长网上投标截止期的情况下，招标人和投标人受网上投标截止期制约的所有权利和义务均延长至新的截止时间。

4.2.4 在网上投标截止时间后递交的任何投标，招标人将拒绝接收。

4.2.5 投标人在投标截止时间前，可以修改或撤回其投标。投标截止后，投标人不得修改或撤回其投标。

4.2.6 网上投标的投标内容均以网上投标系统开标时的开标记录表内容为准。

4.2.7 网上投标截止时间前，投标人应充分考虑到期间网上投标会发生的故障和风险。对发生的任何故障和风险造成投标人投标内容不一致或利益受损或投标失败的，招标人不承担任何责任。

4.3 投标文件上传注意事项：

4.3.1 含有公章，防伪标志和彩色底纹类文件（如投标函、企（事）业法人营业执照（提供有效的营业执照复印件并加盖公司公章；事业单位的，则提供有效的《事业单位法人证书》副本复印件并加盖单位公章；自然人的，则提供有效的身份证复印件并签字）、身份证、认证证书等）必须用原件彩色扫描以显示彩色。

4.3.2 未能按要求上传文件或上传文件不清晰的，将承担非实质性响应后果。

4.3.3 招标人认为必要时，可以要求投标人提供文件原件进行核对，投标人必须按时提供。否则，视作投标人放弃潜在中标资格并对该投标人进行调查，有欺诈行为的按有关规定进行处理。

4.3.4 投标人在投标截止前须提供投标文件纸质版本三份（投标人代表出席开标会签到时递交即可），纸质文件投标文件应双面打印、装订应牢固、不易拆散和换页，不得采用活页装订，宜采用胶装。纸面版本必须密封，并在密封袋上标明招标编号、项目名称及投标单位名称；在封口加盖投标单位印章，并注明投标截止时间前（具体时间见前附表）不得拆封字样。

4.3.5 如投标文件纸质版本与电子版本不符，以电子版本为准。

4.3.6 请各投标人上传的电子文件应根据招标文件要求进行签字盖章（即招标文件要求签字盖章的页面应在纸面签字盖章后再扫描上传）。

四、开标和评标

5 开标

5.1 开标时间、地点和方式

招标人在投标人须知前附表规定的投标截止时间（开标时间）在上海政府采购网（https://www.zfcg.sh.gov.cn/）开标大厅开标。并邀请所有投标人的法定代表人或其委托代理人准时参加。

5.2 招标人将投标人须知前附表规定的时间和地点组织公开开标。届时请投标人的法定代表人或其授权的投标人代表投标时持所使用的CA证书出席开标会，出席开标的代表应签到以证明出席。

5.3 开标时，招标人将当众宣布网上投标系统中的开标记录表。投标人的授权代表应在开标记录上签名以确认开标过程和结果。

5.4 电子开标程序

招标人登录上海政府采购网（https://www.zfcg.sh.gov.cn/），到开标时间后，宣布开启标室。

投标人（供应商）登录上海政府采购网（https://www.zfcg.sh.gov.cn/），进行签到。

招标人宣布开标，并进行解密。

投标人（供应商）进行解密，并对《开标一览表》进行确认。

招标人宣布唱标。

投标人（供应商）对唱标结果进行签名。

投标人递交投标文件纸质版本。

招标人宣布开标结束。

5.5 开标注意事项

5.5.1 如投标人的法定代表人或其授权的投标人代表未按5.2条规定出席开标会（或迟于投标人须知前附表规定的投标截止时间出席的），或未携带5.2条所要求的资料出席开标会的，其投标将被拒绝。

5.5.2 网上签到时间为开标截止后30分钟内，签到结束后30分钟内对投标文件进行解密，若由于投标供应商原因未在规定时间内签到成功或解密未成功，投标文件将被拒绝。

6 评标

6.1 评标委员会

6.1.1 评标由招标人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表，以及有关技术、经济等方面的专家组成。评标委员会成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式见投标人须知前附表。

6.1.2 评标委员会负责对投标文件进行评审和比较，并向招标人推荐中标候选人3名。

6.2 评标程序

6.2.1 企业性质认定

6.2.1.1 根据投标人提供的“中小企业声明函”及实际情况认定各投标单位的企业性质（大型企业、中型企业、小型企业或微型企业）、组成形式（独立投标或联合体投标）、联合投标企业情况（如有）。

6.2.1.2 根据工信部联企业【2011】300号及财库〔2020〕46号的要求认定各投标单位的企业性质，若各投标单位不按招标文件要求提供“中小企业声明函”的，将统一按大型企业规模考虑。

6.2.2 资格性符合性检查

6.2.2.1 资格性符合性检查要求提供的资料：

2026年友谊路街道采购内部食堂食材配送项目符合性要求包1

序号	审查要求	要求说明	项目级/包级
1	基本条件	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；	项目级
2	信用中国	单位未被列入“信用中国”、“中国政府采购网”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；	项目级
3	资格要求	有效的食品经营许可证	项目级
4	财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函。	提供财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函。	项目级
5	无重大违法记录的书面声明	提供无重大违法记录的书面声明，并满足相关法规要求。	项目级
6	法人资格证明或授权委托书	提供有效的供应商主要负责人资格证明（供应商为自然人的提供本人的身份证明；供应商为法人的提供法人资格证明；供应商为其他组织的提供主要负责人资格证明），或其授权代表的授权委托书及相应人员的身份证。	项目级
7	投标报价	1.均在最高限价内； 2.不存在明显计算错误的情形的报价。	项目级
8	投标文件的有效性	1.投标人按照招标文件规定递交投标文件。 2.投标文件按招标文件要求签署、盖章的。	项目级

9	投标有效期	符合招标文件前附表要求（开标后 90 天）。	项目级
10	其他要求	不存在以下情形： 1.投标文件含有采购人不能接受的附加条件的； 2.投标人被视为串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的； 3.不符合法律、法规和本招标文件规定的其他实质性要求的。	项目级
11	工程或服务类项目，供应商需在投标响应文件中包含项目负责人及相关信息。	工程或服务类项目，投标人须在上传的投标(响应)文件中填报项目负责人相关信息，并附项目负责人身份证复印件以及采购文件要求的资质，材料提交要求以招标文件具体规定为准，确保投标文件有效。	包 1

6.2.2.2 资格性符合性检查：

①资格性检查：由采购人或采购人授权采购组织机构对资格审查要求（详见招标文件招标公告）进行检查，有一项不符合评审标准的，作废标处理，不再进入下一步的评审。

②符合性检查：评标委员会依据本章第 6.2.2.1 款规定的标准对投标文件进行符合性检查。对其中内容可以要求投标人进行澄清、说明，或要求提供第 6.2.2.1 款符合性审查资料的有关证明和证件的原件以便核验。有一项不符合评审标准的，作废标处理，不再进入下一步的评审。

6.2.2.3 对于投标文件中不构成实质性偏差的小的不正规、不一致或不规范，招标人可以接受，但这种接受不能影响评标时投标人之间的相对排序。

6.2.3 投标文件的澄清

6.2.3.1 为有助于对投标文件审查、评价和比较，评标委员会可分别要求投标人对其投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致等有关问题进行澄清。投标人应按照采购人通知的时间和地点委派授权代表向评标委员会作出说明或答复。

6.2.3.2 经评标委员会一致认为，投标人报价明显不合理或者低于成本，有可能影响商品或服务质量和不能诚信履约的，可要求投标人在规定的期限内提供书面文件予以澄清，并提交相关证明材料。

6.2.3.3 投标人对澄清问题的说明或答复，还应以书面形式提交给采购人，并应由投标人授权代表

签字和加盖投标人公章。

6.2.3.4 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

6.2.3.5 投标人的澄清不得改变其投标文件的实质性内容。

6.2.4 投标人有以下情形之一的，其投标作否决投标处理：

6.2.4.1 不符合招标文件第 6.2.2.1 款规定的资格性符合性检查的；

6.2.4.2 串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的；

6.2.4.3 不按评标委员会要求澄清、说明或补正的。

6.2.5 评标打分

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

6.2.5.2 评标委员会根据“评分细则”中规定的方法进行评标，并向招标人提交书面评标报告和推荐中标候选人。

6.2.5.3 评分细则（综合评分法）

综合评分法

2026 年友谊路街道采购内部食堂食材配送项目包 1 评分规则：

评分项目	分值区间	评分办法
商务报价分	0~10	最低商务评审价/投标报价*10
食材采购措施	0~16	食材采购管理措施(①食材采购方案;②食材采购台帐制度;③食材供货供应商考察制度;④食材供货供应商相关资料及合同复印件）进行综合评审：以上 4 项每项内容完整、详细、有针对性的得 4 分，每项内容针对性不足内容有欠缺得 2 分，无相关内容的不得分。
供货方案	0~16	供货方案(①食材来源介绍；②保温、保鲜及清洁消毒方案;③运输车辆配置；④交接方案）进行综合评审：以上 4 项每项内容完整、详细、有针对性的得 4 分，每项内容针对性不足内容有欠缺得 2

		分，无相关内容的不得分。
加工能力	0~16	加工能力(①生产加工管理制度； ②果蔬清洗、加工设备和人员； ③肉类初加工设备和人员；④食材包装）进行综合评审：以上 4 项每项内容完整、详细、有针对性的得 4 分，每项内容针对性不足内容有欠缺得 2 分，无相关内容的不得分。
食材安全追溯能力	0~8	食材安全追溯管理方案，追溯方案合理可行性强的得 8 分，追溯方案针对性一般的得 5 分，追溯方案简单的得 3 分，无相关内容的不得分。
食品安全责任险	0~5	①提供食品安全责任险保单的得 2 分，不提供保单的得 0 分。②根据投标人提供的有效期内的食品安全责任险保额凭证（以保额金额排序评分）：食品安全责任险保额金额排序第一的，得 3 分，依次递减 1 分，无相关内容的得 0 分。
项目人员	0~4	拟投入本项目人员配置合理性及人员情况，具有健康证等证书进行综合评分，人员配置合理得 4 分，人员配置基本合理得 2 分，人员配置一般得 1 分，无相关内容的不得分。
拟投入本项目的设施	0~10	根据提供拟配置的主要冷链车辆、配送车辆清

		单、仓储设施（仓储设施租赁合同或产权证）等情况：拟投入设施满足招标要求的得 10 分，拟投入设施基本满足招标要求的得 7 分，拟投入设施欠合理的得 3 分，无相关内容的不得分。
应急保障	0~10	应急处置能力（重点难点的应对措施）应急方案、应急响应时效、应急人员安排、应急处理措施等方案，完全满足采购需求的得 10 分，基本满足采购需求的得 7 分，一般满足采购需求的得 3 分；无相关内容的得 0 分。
绿色采购	0~5	本次采购范围内如有产品属于节能产品、环保产品、绿色产品、绿色包装的，应提供相应认证证书，有 1 项产品得 1 分，最多得 5 分，未提供的得 0 分。注：绿色采购相关认证证书应与绿色采购报价（附件绿色采购一览表）一致，否则不得分。

6.2.6 评标结果

6.2.6.1 评标委员会按“评分细则”的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评审得分。

6.2.6.2 投标人得分等于各项评分总和。

6.2.6.3 评标委员会发现投标人的报价高于市场平均价格或明显低于其他投标报价，应当要求该投标人作出书面说明并提供相应的证明材料。投标人不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，由评标委员会认定该投标人报价高于市场平均价或低于成本价，将其投标作否决投标处理。

6.2.6.4 评标委员会按照得分由高到低的顺序推荐 3 位中标候选人。

6.2.6.5 评标委员会完成评标后，应当向招标人提交书面评标报告。

7 评标的有关要求

7.1 评标委员会应当公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性，评标委员会及有关工作人员不

得私下与投标人接触。

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

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

五 合同授予

8 定标

8.1 确认中标人

除第 8.3 条规定的招标失败情况之外，招标单位应当确定评标委员会推荐的排名第一的中标候选单位为中标单位。排名第一的中标候选单位放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同、招标文件规定应当提交履约保证金而在规定的期限内未提交的，或者存在违法行为被有关部门依法查处，且其违法行为影响中标结果的，招标单位可以确定排名第二的中标候选人为中标单位。

8.2 中标结果公示及中标和未中标通知

8.2.1 采购人确认中标人后，招标人将通过“上海政府采购网”对中标结果进行公示，公示期为 1 个工作日。

8.2.3 除了因发生有效的质疑或投诉导致中标结果改变以外，中标结果公示结束以后，招标人将及时向中标人发出《中标通知书》通知中标。《中标通知书》对招标人和投标人均具有法律约束力。

8.2.4 中标结果公示同时也是对其他未中标投标人的未中标通知。中标结果公示后，未中标的投标人即可按《投标人须知》的相关规定退还其投标保证金。

8.3 招标失败

在投标截止时间结束后，参加投标的投标人不足三家的；或者在评标时，符合专业条件的投标人或对招标文件作出实质响应的投标人不足三家，评标委员会认为缺乏竞争性、确定为招标失败的，招标人将通过“上海政府采购网”发布招标失败公告。

9 授予合同

9.1 合同授予

除了中标人无法履行合同义务之外，招标人将把合同授予根据第 8.1 条规定所确定的中标人。

9.2 招标人授标时更改数量的权利

招标人在授予合同时有权在±10%的幅度内对采购需求中规定的数量和服务予以增加或减少，但对单价或其他的条款和条件不作任何改变。

9.3 签订合同

9.3.1 中标人与采购人应当在《中标通知书》发出之日起 30 日内签订政府采购合同。因故不能在 30 日内签订合同的，中标人应提前书面告知招标人。

9.3.2 中标人应根据合同条款的规定，按照招标文件中提供的履约保证金格式向采购人提交履约保证金。

9.3.3 如果中标人没有按照上述规定签订合同或提交履约保证金，招标人将取消原中标决定。在此

情况下，招标人可将该标授予下一个中标候选人或者重新招标。

10.电子招标说明

10.1 网上报名：供应商使用上海政府采购网（http://www.zfcg.sh.gov.cn/）的帐号、密码、CA证书登录上海政府采购网，在网站首页的采购公告栏浏览相应的招标公告，在报名信息页面选择所要报名的包，并且按照要求填写供应商报名信息后，可下载招标文件。

10.2 投标授权：完成报名后，投标供应商根据云平台操作规程进行网上投标。各供应商在投标（响应）文件加密上传后，在截止投标时间（开标时间）前统一签收。

第三章　合同条款

包 1 合同模板：

食材配送合同

合同统一编号：［合同中心-合同编码］

合同内部编号：

［合同中心-项目名称］

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、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1．配送内容和要求

1.1 配送内容：包括定型包装类（米、面、油、调味品等）和生鲜食品类（蔬 菜、肉、禽、蛋、水产及豆制品等）两大类。乙方根据甲方就餐人数和菜品要求进行采购，并在符合餐饮服务要求的时间内将产品送至指定地方，由甲方、乙方指定人员共同接收。

1.2 订货时间：甲方向乙方订购的蔬菜、肉类、水产、调味品等品种，必须提前一天于 13:00 点以前向乙方下订单，订单内容应说明清楚订购的品名、品牌、需求数量、送菜时间和特殊要求等，乙方要按甲方订购的要求送货。

1.3 送货时间：乙方应保证每天上午 7:00 前将甲方所订的货物送至甲方食堂所在地，遇到特殊情况，送货时间有延误，应及时告知甲方，并尽快采取补救措施保证甲方日常伙

食的供应，如因乙方送货延误造成甲方损失的由乙方承担。若遇紧急、特殊情况需额外订购的产品，中标人应在 2 个小时内送达指定地点。如配送单位提供食品 质量、品类存在不符合采购人采购需求的要求时，影响到单位正常餐饮保障工作， 配送单位在接到采购人通知后 2 小时内保质保量的进行食品调换配送；紧急、特殊情况等额外配送产品，不得以加价等方式变相收取配送费。所供产品必须达到采购人质量验收标准，并附各项检验、检疫证明。

1.4 验收货物：甲方收货时应当对产品进行查验，如认为货物不符合质量品种，应当在收货当日内提出，经乙方确认后，可予以退货或换货。乙方在承包采购服务期间要严把质量关，明确进货渠道，建立台账，杜绝“三无”产品、劣质原料进食堂。

1.5 数量：应保证斤、两的准确性；以甲方的验货称重数量为准，乙方每次随货送上一式二份的送货清单，供甲方验货后签字确认，甲、乙双方各持一份，作为送、收货的凭证。如乙方对甲方所提出数量短缺问题持有异议的，应当指派专人与甲方委托人共同予以清点。

2. 合同价格、付款方式

2.1 合同价格

本合同价格暂定为[合同中心-合同总价]元整（[合同中心-合同总价大写]）。

折扣率：_____。

前述款项已包含税费及本合同相关费用，甲方无需就本合同另行支付其他费用。

2.2 付款方式

按照实际供货数量、以每月“上海市发展和改革委员会”发布的最新《上海市主要主副食品品种价格信息表》的价格信息（缺项的食品价格，参照上海蔬菜网价格）为基准价依据按实结算；“上海市发展和改革委员会”发布的最新《上海市主要主副食品品种价格信息表》以外的食品优先以线上平台（盒马、叮咚买菜）的自营价格为基准价；结算价=采购数量（签收数量）*基准价*折扣率。

折扣率应当在结算单上予以明确，标明原价和折扣价。

按月支付食材费用，甲方在收到发票后 15 日内以转账方式将货款付给乙方指定的账户，不得将货款交给其他人员。甲方支付前述费用前，乙方应向其开具等额有效的发票，否则甲方有权暂缓支付款项直至收到乙方开具的发票，且甲方暂缓支付的行为不构成逾期付款。(2026 年 9 月 8 日至本项目合同签订之日（含当日），新老服务单位接替窗口期的费用，由乙方结算给原服务单位，（计算公式：中标价/365*窗口期实际天数），窗口期结算费用将在首月服务费用中支付。）

2.3 服务期限

本服务的服务期限：一年。[合同中心-合同有效期]。

3．甲方的权利和义务

3.1 在乙方无违约的前提下，甲方委托乙方作为定点采购配送单位承担本合同内的食堂原材料配送工作。

3.2 甲方有权监督检查乙方的原材料采购配送工作。

3.3 甲方对乙方所配送食材进行检查，发现过期、损坏等不合格食材，甲方有权拒收，以确保食材安全卫生；乙方所配送食材经甲方指派人员签字后方可视为安全食材。

3.4 甲方如有特殊情况，可提前微信图片或电话通知乙方，临时增加食材配送工作，乙方应给予积极配合。

3.5 乙方配送的同品种三分之二食材的价格高于他人价格，经双方协商无果后，甲方可以提前终止合同。

4．乙方的权利和义务

4.1 乙方须按本合同要求，保质保量完成甲方的原材料采购配送工作。

4.2 乙方应指派专人负责甲方原材料采购配送工作，及时收集甲方反馈意见；甲方指定专人检查接收配送产品，如发现不合格产品甲方有权并要求乙方更换合格产品，甲方专人签字收货则表明产品无质量问题。

4.3 乙方在配送过程中应做到安全有序，自觉遵守甲方各项安全管理规章制度。乙方为甲方唯一食材供应商，甲方私自采购食材而出现的食物中毒或其他食品安全事故，其后果由甲方承担。

4.4 乙方从甲方得到的采购信息，未经甲方同意，乙方不得向第三方公开，泄露或使用。

4.5 乙方配送食品原材料被食品监管部门检验不合格造成不良后果，由乙方承担全部责任，并承担全部经济损失。

4.6 食材供应发生群体食物中毒事故，经检验是乙方配送食材原因的，乙方承担相应事故责任，并承担全部经济损失。

5．违约责任

乙方如没有认真做好甲方食品原材料采购配送工作，或不能按照甲方要求保质保量完成，甲方有权单方终止合同。如乙方提出终止合同，需提前一个月书面通知甲方，经甲方同意后方可终止合同。如甲方提出终止合同，需提前一个月书面通知乙方，乙方无条件配合。除本合同另有约定外，任何一方违反本合同项下约定的义务的，均构成违约，需向守

约方承担损失赔偿责任，损失无法计算的，按照合同总价款的【20】%计算。本合同所称“损失”包括因违约行为所导致的守约方的实际损失以及守约方为处理违约事件所发生的包括调查费、公证费、仲裁费、诉讼费、律师费等费用在内的全部合理费用和开支。

6．因履行本合同发生的争议，双方应协商解决，协商不成，双方均可向宝山区人民法院诉讼解决。在诉讼期间，除争议部分外，双方仍应正常履行本合同。

7．绿色采购验收要求

如承包方在投标响应文件中提供了绿色采购一览表并承诺涉及环保产品、绿色包装、绿色产品的，须在验收资料中包含相应材料的认证证书，未提供相关认证证书的，将扣除合同金额的 1%作为处罚。

8．双方确认本合同载明的地址均为有效地址，该地址发生变化的，有关方应提前【5】日告知另一方，未告知的，向该地址的送达视为有效送达。若因联系方式、地址等信息错误或单方变更后未及时书面通知对方而无法实际送达的，则自邮件寄出后第【5】日视为送达。甲乙双方确认本合同中约定的通知方式同时适用于各方诉讼法律文书的通知及送达

9.本合同壹式肆份，甲乙双方各执贰份，双方签字并盖章之日起生效。

[合同中心-补充条款列表]

[合同文档模版-其他补充事宜]

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）：

（自动获取参数）　　**（自动获取参数）**

合同签订点:网上签约

第四章　采购需求

一、项目简介

项目名称：2026 年友谊路街道采购内部食堂食材配送项目

采购预算：233.418948 万元，采购限价 233.418948 万元。

服务内容：为街道机关及下属中心干部职工提供食堂食材配送服务，需协助采购早餐、午餐所需食材，要求食材供应商具备相应资质，食材要确保新鲜、营养搭配合理，确保日常餐饮（早餐、午餐）食材供应服务。

服务期：一年。

窗口期结算：2026 年 9 月 8 日至本项目合同签订之日（含当日），新老服务单位接替窗口期的费用，由中标单位结算给原服务单位，（计算公式：中标价/365*窗口期实际天数），由此产生的相关费用由投标人在报价中综合考虑。窗口期结算费用将在首月服务费用中支付。

二、项目资金支付方式

合同签订后按月支付食材费用。

三、项目内容

本次招标为食堂供应所需的新鲜肉食、冷冻食品、新鲜家禽、禽蛋、蔬菜、豆制品、水产品、水果等与食品安全密切相关的原辅材料。服务期间，每天都需要准时送货，原料要新鲜，保质保量。

供应产品规格标准

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉类	猪肉：净瘦肉、后腿肉、猪肝、排骨、猪油、筒子骨、猪血等；必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，肉身必须 盖有卫生检疫章且肉类产品优质，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。 牛肉：肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好。	所有商品必须满足国家和地方相关规定
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。	
豆制品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。	

水果	当季各类水果，水果数量不应低于20种。无虫、无杂质，须新鲜采摘供应，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟 或欠熟。	
米线面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。	
大米	大米须达到GB/T 1354-2018 国家标准，无掺杂、无沙石， 碎米少，无黄粒米；大米包装袋上印有大米品名、等级、 数量、出厂名、厂家地址及其电话。	
面粉（含面粉配料）	高筋面粉达GB/T 8607-1988 国家标准,质量等级一级；低筋面粉达GB/T 8608-1988标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；按进货量抽查20%，数量按抽查验收实数为准；包装袋上有注册商标及SC标注，有检验合格证、生产日 期和保质期。	
水产品	桂鱼、鲈鱼等，鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊黏液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状 态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可 辨无腐烂。	
冻品	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。符合国家绿色 批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。	
副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加 工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。干货、散货等（如芝麻、腰果、干虾仁等），以“两”（50 克）为最小计量单位，由采购人自行确定采购量。	

四、项目服务要求

（一）产品质量要求：

所提供的（蔬菜、肉类、水产、米面、酒水、饮料等品种）的质量、规格及包装必须符合《中华人民共和国食品安全法》的要求，应严格遵守国家食品安全法，产品质量合格，无变质、无异味，确保并监督产品具备符合法律法规的相关资质，保证销售的产品质量合格。提供供货过程中涉及到的重要食品生产厂家、经销商的《营业执照》和《食品经营许可证》复印件或各类产品的《产品检验合格证》及生产厂家相关的《食品生产许可证》。

1.蔬菜类原料应保持色泽新鲜度、较好的外观和需求等级，一旦中标，投标人应将附有合格的农药残留物检测报告于配送次日送达采购人。

2.供货方在供货时应提供食品检验合格证或者化验单，如肉类制品必须是定点屠宰且经检疫合格。

3.供应副食品服务要求:蔬菜类应保持良好的色泽和保鲜度，冷冻类及干货类应保持良好的外观和等级；鲜鱼、肉类保证每日新鲜，并提供《动物产品检疫合格证明》等产品检测报告。

4.肉类原料保证来源于全国各地名优企业品牌的肉联加工厂，一旦中标，投标人应将附有该批次原料合格的动物检验检疫报告（如提供类似材料的复印件需加盖中标人公章）于配送当日送达采购人，

保证新鲜度和需求等级，不得向采购人供应肉糜类原料。

5.水产类原料应保证鲜活，不得将经过加工处理的鱼类原料提供给采购人，需保证鱼类原料新鲜完整，应配合采购人对水产类原料进行检验检测抽查，抽查由具有相应资质的第三方进行。

6.供货方应有蔬菜种植基地，甲方有权到现场查看。

7.供货方所供食品，必须符合食品标准，如出现食品卫生质量问题，购买方(采购人)无条件退货或换货。

8.购买方建立食品索证制度，向供货者索取食品的检验合格证或者化验单，并进行验收，做好索证登记工作，加强食品库房管理。

9.食品供应服务必须不低于国家和上海市最新的规定、标准、规范，有新规定按最新规定执行，有高标准按高标准执行。

10.供货方在供货时不得提供以下食品:

1)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。

2)超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

3)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

4)病死或者死因不明的水产品，畜，禽及其制品，非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等。

（二）食材配送包装及验收

1、肉类配送

配送单位所采购食品来源主要以全国各地名优企业为主，并对供应商进行严格考察， 从供应商的生产能力、环境卫生、产品质量、市场的信誉度出发，经考察合格后才与其合作。

①猪肉类：肉联厂，要求必须是放心肉，交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；对于鲜猪手脚等；必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。

②牛肉、羊肉类：肉联厂，要求有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋、杂物， 肉质**鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求。**

肉类检测指标如下：

品名	质量标准	扣秤标准
边猪及其散肉	鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不粘手；无瘀血、无注水，无寄生虫。分级标准：一级猪：重量在 60-65kg 之间，从头往下数第五、六肋骨上方脊膘厚度≤2cm，后腿肌肉丰满，臀部弧线明显，呈弓状，且体表无伤；二级猪：重量在 70-75kg 间，从头往下数第五、六肋骨上方脊膘厚度小于 3cm，大于 2cm，后腿肌肉丰满，且体表无伤；三级猪：重量在 75kg 以上，从头往下数第五、六肋骨上方脊膘厚度超过 3cm，后腿肌肉松弛皱褶多	1-5%。订一级猪送二级猪，扣秤按 10-20%，三级猪拒收

上肉	瘦肉较多，带有肥肉或瘦肉	按一级猪标准收及扣秤
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层	
瘦肉	基本为瘦肉，无肥肉，肌腱少	
猪扒	圆而长的通脊肉，全部是瘦肉，肉质细嫩、紧密	
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实、完整，不得剔除，骨肉不分离	临场与供应商协议扣秤
龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油	
汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉	
猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑，肉质有弹性	
猪肝	肝叶完整、暗红，质地柔软、湿润、有光泽，边缘薄	
猪心	心冠脂肪洁白，组织结实有弹性，用手可挤出鲜红的血液和血凝结块	
猪肺	内呈红色，有光泽	
猪腰	表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽、有弹性	
猪大肠	呈浅黄，无黑斑，柔软，表面光滑湿润，无异物，极小味道	
猪肚	呈浅白，色泽光润，不带肥油，内部干净，无异物，极小味道	
鲜牛肉	肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水	若有注水且注水不明显，按 10-20%扣秤；注水明显的拒收

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按采购人具体要求货物供货。

肉类配送采用当日采购、当日配送的原则。采购的肉类检查合格后，直接装入冷藏车，利用冷库车的挂钩悬挂，不接触车壁，调节好温度，然后直接配送至客户指定地点，由客户验收，投标人需提供全程冷链配送的承诺函。

2、蔬菜配送

蔬菜采购验收标准：

蔬菜的详细验收标准

序号	品名	优质质量形态	劣质质量形态
1	小白菜	梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水分充足,无根。	有黄叶,枯萎,虫蛀洞或小虫,腐烂,压伤,散水太多;
2	青菜	梗白色或浅绿色,较嫩,叶子深绿色,整棵菜水分充足,无根。	有黄叶,枯萎,虫蛀洞或小虫,腐烂,压伤,散水太多;
3	菜秧	梗较细较嫩,叶子细长,淡绿色,棵小似鸡毛,水分充足。	有黄叶,枯萎,虫蛀洞或小虫,腐烂,压伤,散水太多;
4	油菜	梗短粗,呈淡绿色或白色,叶子厚肥大,主茎无花蕾.水分充足,无根。	有黄叶,枯萎,小虫,腐烂,压伤,散水太多;
5	韭菜	叶较宽,挺直,翠绿色,根部洁白,软嫩且有韭菜味,根株均匀,长 20 厘米以内;	有泥土,黄叶或叶上有斑,枯萎,无尖,腐烂。
6	韭黄	叶肥挺,稍弯曲,色泽淡黄,香味浓郁,长 20 厘米以内。	有泥土,黄叶,干软,有断裂,腐烂。
7	香芹	又旱芹,叶翠绿,无主茎分枝少,根细,茎挺直,脆,芹菜香味,水分充足,长约 30 厘米.	有泥土,黄叶,烂叶.干叶、根粗、分枝多、茎老帮、弯曲、空心，有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。
8	水芹	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水分充足，有清香味，长约 30 厘米。	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
9	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。	有黄叶、梗伤，水秀，腐烂，断裂，枯萎。

10	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。	有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，干尖，腐烂和虫眼。
11	生菜	颜色鲜艳，淡绿，叶子水分充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。	叶子发黄，有褐色边或褐斑，干软，卷曲，脱叶。
12	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米。	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头。
13	西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水分充足，棵株挺直。	茎粗老，白色支头多，有黄叶、烂叶、杂草，棵株软且大。
14	麦菜	叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。	黄叶、烂叶、有叶斑，有主茎，干软。
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水分充足。	黄叶、黄叶边、有虫、干软。
16	苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水分充足。	有黄叶，叶背有白点有虫，枯萎有籽，茎粗老。
17	潺菜	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。	有叶斑或叶子过大，枯萎，有杂质，梗粗老。
18	菜芯	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。	有叶班、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多。
19	芥兰	颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润，	叶枯萎有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。
20	小葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
21	胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
22	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水分充足，外表无水。	有黄叶、干尖、烂梢，有根、泥土。
23	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水分充足。	黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
24	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、凹陷，有泥土.
25	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。	腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、压伤划痕。
26	辣椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕.
27	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕. 颜色部分红。
28	蕃茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。	腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或畸形果。
29	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫，包心松，有泥土。
30	苞菜	外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	包心松散有黄叶、虫蛀，萎蔫、雨淋水浸。
31	大葱	葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 5 0 厘米。	分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶，有泥土、葱白松空、弯曲。
32	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。
33	蒿笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少。	压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚度、黄叶、毛根、有泥土。
34	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。	颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹。老掐之不断，梗尖干黄。
35	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长。
36	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。	花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发干，压伤、刀伤、主茎长。
37	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓤小籽少。	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。
38	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬	压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水分少，发糠。

		度。	
39	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。
40	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小、味苦。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。
41	毛瓜	颜色翠绿色有光泽,有细绒毛,皮薄嫩,肉洁白子小、形正，有一定硬度。	压伤、烂斑、凹瘪，黄斑，瓜身软，绒毛倒伏.
42	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。
43	蒲瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。	断裂、划伤、软烂、干皱、畸形，颜色发黄。
44	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。	表皮擦伤，干皱、烂斑。
45	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓤小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。	表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。
46	新豆	颜色淡绿有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满、有花蒂，有弹性，折之易断。	虫洞、黄斑、烂斑、粗细不均、豆荚松软，有空、折之不断、筋丝较韧。
47	毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。	受潮、虫洞、软烂、颜色发黄发黑，豆粒瘪而小有异味。
48	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。	颜色杂，大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。
49	四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。	有虫洞，斑点水锈腐烂萎蔫，纤维明显，筋丝粗韧，豆荚粗壮，难弯曲。
50	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。	枯萎、颜色黄绿色，筋丝明显，折之不断。
51	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
52	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
53	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。	发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。
54	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
55	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多发软。
56	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
57	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	发芽、散瓣、烂瓣，瘪瓣、虫孔，须根。
58	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。	表皮争缩，刀伤、开裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠、泥土多。
59	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大分量重。	糠心、开裂、刀伤、泥土多，局部腐烂。
60	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。
61	芋头	颜色为红褐色,表皮粗糙,个体方面均中,断面肉质洁白,且有紫色斑点,不硬心.	刀伤、根须、疤痕、泥土多、个体过小，水分蒸发、肉硬但不脆。
62	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为 3-4 节。	有外伤、断裂、有褐色斑，干萎颜色发黄。
63	鲛白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。	茎肉颜色青绿、有斑、较细且空、有刀伤或虫洞。
64	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。	冰冻、霉烂、风干、刀伤，壳皮卷曲，离肉、有黑斑，根大、肉老。
65	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。	断裂、黑斑、风干、刀伤，壳皮卷曲，壳肉有空隙，笋根变黑、肉变色。
66	茨前	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净、肉乳白细腻。	刀伤、虫洞、裂开、腐烂、冰冻、个小、多泥、顶端尖芽萎蔫。
67	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量	腐烂、破损、潮湿、粘手，菌身不完整，颜色暗淡，发黑，味淡或异味。

		轻。	
68	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。	发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开，盖柄脱离，颜色发黄有黄斑。
69	草菇	顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中。	潮湿、粘手、水浸、菌盖边缘欲裂或腰凹陷.
70	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。	腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落，柄粗长，颜色发黄。

注：蔬菜类配送采用当日采购、当日配送的原则。

拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按采购人具体要求货物供货。

3、豆制品配送及检测指标如下：

类别	品种	项　目			
		色泽	气味	形态	质地
大豆制品	盒装内酯嫩豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性较好，刀切后不坍、不裂	细腻、嫩滑、无涩味
	盒装内酯老豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性好，刀切后不坍、不裂	滑爽不粗，无涩味
	石膏嫩豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，无石膏脚
	石膏老豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，较密实，无石膏脚
	豆腐干（香干）	淡黄色或黄色	有豆香	块形整齐，厚薄均匀	密实，有韧性
	五香豆腐干	褐色、有光泽	五香味	块形整齐，厚薄均匀	有韧性
	薰香干	淡褐色和淡黄色相间	有辛香料柴火香	块形整齐，厚薄均匀，	有韧性
	乡里柴火干	淡褐色和淡黄色相间	有辛香料柴火香	块形整齐，厚薄均匀，	有韧性
	油豆腐	金黄色或黄色	有油香和豆香	方形，三角形或长条形	皮薄软糯，内呈蜂窝状，不实心
	油划方	金黄色或黄色	有油香和豆香	方形或菱形，大小均匀	各面生皮，不碎
	素鸡	乳白色或淡米色	稍带碱味	圆拄形	无裂缝，不烂心
	薄百页	淡黄色	有豆香	方形薄张，无白边、白头、花洞厚薄均匀	有韧性，稍有拉力
	厚百页	乳白色	有豆香	方形、厚薄均匀，完整不破碎	稍有韧性
	豆腐衣	金黄色	有油香	薄膜状	稍有韧性
面筋制品	栗子面筋	灰白色	有麦香，无酸味	栗子状	有韧性
	素肠	灰白色	有麦香，无酸味	猪肠状，不包头	有韧性
	烤夫	米黄色	有麦香，无酸味	蜂窝状	松软，僵底高度 ≤ 5 mm
	油面筋	金黄色	有油香，无异味	呈球状	内呈丝网状
豆类淀粉	粉皮	乳白色，半透明有光泽	无酸味	方或圆形，揭开完整不碎	稍有韧性
	麻腐	乳白色，半透明有光泽	无酸味	块形完整	有弹性

制品	水粉丝	乳白色，半透明有光泽	无酸味	长线形，无珠籽粒	有韧性

注：拟采购品种包括但不限于表格列明的货物，须按采购人具体要求货物供货。

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

4、米线面条配送

米线面条采用当日采购、当日配送的原则。

相关品种：

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	优质杂优米	2	烧麦皮	3	广源面
4	粳米	5	小米	6	猪油
7	生粉	8	食粉	9	马蹄粉
10	泡打粉	11	油条粉	12	面条
13	水饺皮	14	河粉	15	糯米
16	血糯米	17		18	
表格未列明的货物，按采购人具体要求货物供货					

配送单位要有专门的米线面条加工生产合作商，该合作商拥有先进的生产工艺、严格的质量要求，能够保障米线、面条的品质，符合国家食品行业的标准。

米线面条保鲜措施如下：

（1）将加工成熟后的米线或面条或卷粉(以下将所说的米线、面条、卷粉统称为凉熟食品)经过20-30 分钟自然晾晒，除去多余水分，冷却至常温；

（2）冷却后的凉熟食品渗油，即用重量为所说的凉熟食品重量 2-5%的食用植物油浸渗熟食品，充分混匀，使每一根条状凉熟食品均涂有一薄层油膜；

（3)渗油后的凉熟食品移入到紫外灭菌箱内进行灭菌处理，即用紫外线照射凉熟食品 20-30 分钟；

（4）灭菌处理后的凉熟食品按重量规格装入无毒的塑料内膜袋内，再将内膜袋装入无毒的、强度较高的外袋(真空袋)内，再用紫外线照射真空袋 3-5 分钟，待封口包装；

（5）将经过 D 工序的真空袋移入到一具有紫外线灯、(功率 20-30W)、抽气/充气装置和热封头的真空充气双箱包装机内在紫外线照射下，对所说的真空袋抽真空至 5.8-6.8KPa，接着充惰性气体至 8-9KPa，充气完成后，仍在紫外线照射下热封头自动将真空袋封口，自动关断紫外灯，然后取出成品。

5、水产品配送

水产品的配送采用当日采购、当日送达的原则，保持水产品的新鲜活力。

下单后，配送单位采购员应立即驱车前往水产品批发市场，选择新鲜有活力的水产品（鱼类、螃蟹、虾、黄鳝等），分别采用不同的工具进行装运。

河蟹运输采用严实的篓子装存，先在篓底铺一层泥，并放一些芝麻或打散的鸡蛋，而后将活蟹一

只只摆平叠放，再加盖保荫。在蟹群中放些吸水的海绵或泡沫塑料，效果会更好。因蟹怕风吹，所以在运输途中一定要用蒲包或麻袋挡风。

相关品种：

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	大福寿鱼/活	2	鲈鱼/活	3	生鱼
4	鲫鱼	5	鲶鱼	6	鲜带鱼
7	金昌鱼	8	大鱼尾	9	大鱼肉
10	大头鱼	11	小仓鱼	12	仓鱼
13	鳊鱼	14	泥鳅	15	秋刀鱼
16	河蟹	17	河虾	18	黄鳝
表格未列明的货物，按采购人具体要求货物供货					

6、冻品配送

配送单位要不定期的前往冻品市场采购合格的冻品，采购后存入冷库中，以备急需。

冷冻食品的包装材料须具备的条件是：具有一定的机械强度（耐高低温）、具有阻隔性（对气体和液体的高度阻断性）、对内容物的可耐性（耐酸、油）、卫生性、耐操作性。一般来说，在-8℃的冷藏温度下，多数微生物停止了活动，但酵母菌、霉菌比细菌耐低温的能力强，有些霉菌和酵母菌能在-9℃基质中生存。因此，冷藏食品的温度通常采用-8℃以下、冷冻点以上的温度。当温度达到-18℃以下或者更低的时候，除了某些嗜冷性细菌，大多数微生物的繁殖活动已经停止或者被杀死。而酶对食品的作用在-18℃或者更低的温度下也基本被抑制了。因此，冷冻食品的温度通常采用-18℃或者更低一些的温度。因此，标准将冷冻食品定义为：以可食用农、畜、禽、水产品等为主要原料，经加工处理、速冻、包装等工序，在-18℃以下储运与销售的食品。

采购的冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期，符合国家绿色批发市场标准。下单后，配送单位应直接将包装好的冻品装入冷藏车，及时运至指定地点，减少路途上的时间。冻品在解冻后，发现质量问题配送单位应退货并及时发送新货。

冻品采购及检测指标如下：

品名	质量验收标准	扣秤标准
冻猪肉	肌肉有光泽，色红均匀，脂肪洁白，无霉点；肉质紧密，有坚实感；外表及切面微湿润，不粘手；无异味；外包装箱完好。	外包装箱完好，符合质量标准一般不扣，若有注水迹象拒收。
冻牛肉	肌肉色红均匀，有光泽，脂肪白色或微黄；肌肉外表微干或有风干膜，或外表湿润，但不粘手；肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。	
冻羊肉	肌肉色鲜艳，有光泽，脂肪白色；外表微干或有风干膜，或外表湿润，但不粘手；肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强，外包装箱完好。	
冻鸡肉	眼球饱满或平坦；皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等，肌肉切面有光泽；外表微湿润，不粘手；指压后的凹陷恢复，且不能完全恢复；外包装箱完好。	

品名	质量验收标准	扣秤标准
鸡中翼	无黄衣，大小均匀，无异味，无碎杂，有光泽；无明显瘀块，无破皮，外表色泽正常，无，肉质淡红，无鸡毛。	外包装箱完好，符合质量标准，一般不扣
鸡爪	大小均匀，色泽乳白；无粘手，无异味，无黑斑，无碎架，爪底部无。	
鸡全翼	大小均匀，无碎杂，有光泽；无异味，肉色淡红，无骨折和破皮，无黄衣，无异味，无鸡毛。	
鸡腿	大小均匀，无碎杂，无黄衣，无瘀血斑，有光泽，肉质淡红，无异味。	
猪耳	无种猪猪耳，无毛或少毛，无异味，色泽正常。	
鸡肾	呈鸡肾特有色泽，无病斑，外表及切面湿润，但不粘手；无污物及其它肉眼可见杂质；无异味。	
猪副产品	无冻干脱水发暗迹象，其他同鲜猪肉副产品。	

7、副食及其他配送

副食配送采取先下单后配送的原则。下单后，配送单位采购员应按照要求前往批发市场，选择具有营业执照、产品合格证明、 良好信誉的商家进行副食采购。一般性的主副食品采用纸箱封装，利用面包车运输至指定地点。特殊性主副食品，对温度、保鲜有特殊要求的食品采用冷冻箱包装， 装入冷藏车运输， 确保副食新鲜、保质。货品验收单随派送业务当场提供。

备注:以上各项用于供货单位米、面、冷冻品、豆制品、肉类制品、禽、水产、蔬菜等食品与需提供产品卫生检验合格证或者检验单。鲜鱼、肉类保证每日新鲜，并提供《动物产品检疫合格证明》等产品检测报告，肉制品运输和储存过程必须满足冷藏要求。

五、配送要求

1、送货时间

采购人指定工作人员以传真、电话或电子邮件等形式每天下午 13 时前向配送单位订购产品第二天的货品，应保证每天上午 7:00 前按采购人要求提供产品规格、数量送达食堂所在地；遇到特殊情况，送货时间有延误的，应及时告知采购方，并尽快采取补救措施保证采购方日常伙食的供应。若遇紧急、特殊情况需额外订购的产品，中标人应在 2 个小时内送达指定地点。如配送单位提供食品 质量、品类存在不符合采购人采购需求的要求时，影响到单位正常餐饮保障工作， 配送单位在接到采购人通知后 2 小时内保质保量的进行食品调换配送；紧急、特殊情况等额外配送产品，不得以加价等方式变相收取配送费。所供产品必须达到采购人质量验收标准，并附各项检验、检疫证明。

2、包装要求：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、异味、无霉变现象。每件包装必须符合国家相关规定。

3、运输要求：中标人须具有满足配送能力的人员和车辆，若需要更换配送人员和车辆必须提前告知采购人。运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染； 如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

4、质量要求

1）配送产品来源合法、质检合格符合国家现行相关卫生、质检、检疫标准； 保证所供产品为非转基因产品，蔬菜等产品农药残留必须低于国家标准，供应商须承诺按采购单位要求的产品参数提供产品并保证供货，供货时须提供厂家的出厂合格证明 及相关检验或检疫合格证明，所有食品必须保证质量，不得出现缺斤短两、腐烂、变质、过期、以次充好等情况。

2）采购人将对供应商提供的商品不定期进行质量检验、抽查，如有发现缺斤少两、质量检验检疫不合格或不符合国家相关标准的将扣除供应商该配送站点当周总货款的30%作为违约金。

3）供应商配送的食品如不符合采购人供货要求或者货源不正确的，采购人有权利要求退换且在不影响正常保障的情况下，2小时内更换完毕。

4）无论何时，配送人员必须佩戴口罩送货且持有健康证，并符合采购人相关站点的防疫要求。

六、服务人员要求

1、本项目配备专业服务团队，包含项目负责人1人。

2、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。

七、验收

1、本项目的验收地点为货物送达交货地点。

2、考虑到蔬菜品种采购的特殊性，要求中标人实际供应的配菜类品种及数量与采购人订单要求相差不能超过10%，叶菜类的单个品种数量及叶菜总数量与采购人订单要求相差不能超过20%。实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求，中标人经采购人同意可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替。各品种数量超出规定的部分由中标人带回，不纳入结算，短缺的部分由中标人负责按采购人要求补足。配送食材数量不得短斤缺两，质量不得以劣充优。

3、每个品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

4、中标人所提供的（蔬菜、肉类、水产、粮油、调味品等品种）的质量、规格及包装必须符合《中华人民共和国食品安全法》的要求，中标人应严格遵守国家食品安全法，产品质量合格，无变质、无异味，确保并监督产品具备符合法律法规的相关资质，保证销售的产品质量合格，必须每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告。如在验收中发现质量不符合要求的产品，中标人应无条件退货或换货，并在规定时间内送至采购指定地点。

5、质量必须达到本标书附件所列的要求，并且品质（品种、品相）不低于定价日采购人在各大蔬菜批发市场的自购标准。

八、投标报价

本项目投标报价以折扣率为准进行投标报价。投标人应结合自身情况自报折扣率，填写《投标报价一览表》时，投标报价=采购限价*折扣率。

以每月“上海市发展和改革委员会”发布的最新《上海市主要主副食品品种价格信息表》的价格信息（缺项的食品价格，参照上海蔬菜网价格）为基准价依据按实结算；“上海市发展和改革委员会”

发布的最新《上海市主要主副食品品种价格信息表》以外的食品优先以线上平台（盒马、叮咚买菜）的自营价格为基准价；结算价=采购数量（签收数量）*基准价*折扣率，折扣率应当在结算单上予以明确，标明原价和折扣价。

九、其他

1、中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

2、中标人在项目履行期间，保证对采购人的服务供应，中标后不得拒绝采购人分配的任务。中标人在服务期间没能达到投标文件承诺的服务要求或中标人未按要求履行合同义务，采购人有权单方面终止协议，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

3、中标人获得本项目的服务资格并不意味着拥有足够的交易额和业务保障，在合同履行期间，采购人结合自身的特点和需要制定具体的配送管理方式，有权根据服务质量、专业优势、生产规模和综合评价来选择合适的投标人提供服务，中标人在拟实施新增设备设施和人力资源等投入时，需充分考虑估计潜在的投资经营风险并制定相应措施。

4、采购人根据业务需要而需增补同类投标人时，可直接从本项目对应分包的排名顺序替补候选人中选择确定，或再次组织公开招标确定，采购人无需征得原中标人同意，且将不做任何补偿。

5、中标人需服从采购人和食品监督部门的监督管理，配合采购人及时更新所提供的符合卫生部门的有效证明材料，如有效的营业执照、产品合格证等。

6、食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰可追溯和谴责。

7、绿色采购要求

在满足项目要求的情况下，优先采购环保产品（如工作服、车辆、塑料制品）、绿色产品等（不含由采购人提供的用品（如洗涤剂、催干剂、纸巾等））。

十、服务依据

本项目适用中华人民共和国、上海市或行业现行有效的国家规范、规程和标准。本项目所遵循的标准与规范应为最新版本，并按其中要求最严格的标准执行。食堂食品原材料在供应和运输等工作中应符合中华人民共和国及有关食品质量安全的标准（SQ）。供应商所遵循的标准与规范应为最新版本。

- 《食品生产经营日常监督检查管理办法》（总局令第 23 号）。
- 《食品生产许可管理办法》(总局令第 16 号)。
- 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（总局令第 81 号)。
- 《上海市食品药品严重违法生产经营者与相关责任人员重点监管名单管理办法》的通知（2016 年）
- 《上海市食品安全信息追溯管理办法》（沪府令 33 号）。
- GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 23375-2009 蔬菜及其制品中铜、铁、锌、钙、镁、磷的测定
- GB/T 23775-2009 压缩食用菌
- GB/T 26430-2010 水果和蔬菜 形态学和结构学术语

- GB/T 8855-2008 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- GB/T 9829-2008 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量
- GB/T 22210-2008 肉与肉制品感官评定规范
- GB/T 22289-2008 冷却猪肉加工技术要求
- GB/T 22338-2008 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- GB/T 20796-2006 肉与肉制品中甲萘威残留量的测定
- GB/T 20797-2006 肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定
- GB/T 20798-2006 肉与肉制品中 2 4-滴残留量的测定
- GB/T 20799-2006 鲜、冻肉运输条件
- GB/T 20809-2006 肉制品生产 HACCP 应用规范
- GB/T 25007-2010 速冻食品生产 HACCP 应用准则

第五章　投标文件格式附件

（包括但不限于以下格式）

附件一

投标公函

致：**上海市宝山区人民政府友谊路街道办事处 ：**

_____ (投标人全称)授权_____(投标人代表姓名) _____(职务、职称)为我方代表，参加贵方组织的 _____ (项目名称、项目编号、包号)招标的有关活动，并对此项目进行投标。为此签字代表宣布同意如下：

1．所附报价表中规定的应提供和交付本项目投标总价为_____ ，大写_____(文字表述)。

2．我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3．我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，确认无误。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．我方同意在本项目招标文件中规定的开标日起 90 天内遵守本函中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。

5．如果开标后,我方在招标有效期内撤回投标文件，其投标保证金将被贵方没收。

6．我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报价或收到的任何报价。

7．我方已充分考虑到投标期间网上投标会发生的故障和风险，并对发生的任何故障和风险造成投标内容不一致或利益受损或投标失败，承担全部责任。

8．我方同意网上投标内容均以网上投标系统开标时的开标记录表内容为准，投标人的授权代表将在开标记录上签名以确认开标过程和结果，如果不签字，则由我们承担全部责任。

9．我方承诺接受招标文件中《中标合同》的全部条款且无任何异议。

10.、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》的有关规定，若有下列情形之一的，将被处以采购金额 5‰以上 10‰以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动；有违法所得的，并处没收违法所得；情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

（1）提供虚假材料谋取中标、成交的；

（2）采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；

（3）与采购人、其他供应商或者项目相关工作人员恶意串通的；

（4）向采购人、项目相关工作人员行贿或者提供其他不正当利益的；

（5）拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

与本投标有关的一切往来通讯请寄：

地址：_____

邮编：_____

电话：_____

传真：_____

投标人代表姓名：_____

投标人代表联系电话，e-mail：_____

投标单位(公　章)：_____

投标单位法定代表人(签章)：_____

投标授权代表签字：_____

日　　期：_____年_____月___日

附件二

1、法定代表人证明

投 标 人：_____

地　　址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

姓　　名：_____性　　别：_____

年　　龄：_____职　　务：_____

系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：_____（盖章）

日期：_____年_____月_____日

法定代表人身份证正面	法定代表人身份证反面

2、法定代表人（或负责人）授权书

本授权书声明：（投标人名称/供应商名称）的下面签字的（法定代表人）代表本公司授权下面签字的（被授权人的姓名、职务）为本公司的合法和全权代表人，就（项目名称）项目投标、开标、评标、合同谈判和执行、完成的全过程，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书签字后有效，特此声明。

投标人名称（公章）：

法定代表人（或负责人）（签字或盖章）：

被授权人（签字或盖章）：

年　　月　　日

被授权人身份证正面	被授权人身份证反面

附件三

投标报价一览表

2026 年友谊路街道采购内部食堂食材配送项目包 1

服务项目负责人	服务期	其中绿色采购报价	折扣率%	最终报价(总价、元)

投标人授权代表签字：_____

投标人（公章）：_____

日期： 年 月 日

附件四

绿色采购一览表

（参考格式）

序号	产品名称	品牌、规格、型号	单位	数量	单价（元）	总价（元）	绿色低碳属性
1							
合计（元）							

备注：1、绿色材料设备清单根据采购需求报价，按实填写；

2、表中绿色低碳属性填写：强制节能产品、节能产品、环保产品、新能源产品、绿色建材、绿色建筑、绿色包装。

3、绿色低碳采购清单中的材料设备投标时承诺为绿色产品的，应提供相关的检测报告或认证报告，且作为合同履约的依据。

供应商名称(公章)：_____

法定代表人或其授权代表(签字或盖章)：_____

日期：_____年____月____日

附件五：

配送服务介绍

内容应包括（但不限于）：

1、明确将指定专门人员负责所投货物的售后服务，并提供专人姓名、资料及联系方式。

2、对货物的售后服务承诺，并对其在上海地区的售后服务做出详细说明。

3、在保质期内，所提供的产品如涉及食品安全问题，投标人在接到招标人电话后，必须在 2 小时内赶到现场，并在 24 小时内解决。

4、每日负责配送的员工是本单位职工，所用车辆为本单位所属车辆。

5、货源或基地情况介绍。

附表 1　货源证明

供货品种	供货来源名称	货源产地	货源产量/面积	备注

附表 2　基地证明及介绍

供货品种	基地名称	自有/租赁	基地面积	备注

附表 3　食品安全保单

保单名称	保单内容	保额金额	保险公司	备注

附件六

项目人员基本情况和业绩一览表

（1）项目人员一览表

序号	姓　名	年龄	性别	职务	持证情况	从事本工作年限
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

（2）项目人员简历一览表

姓 名		年 龄		性别	
职 称		学位		拟在本项目任职岗位	
执业资格证书				证号	
毕业学校	_____年 毕 业 于 _____学 校 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担 任 职 务	获得本行业荣誉（级别、证明）

（3）投标人类似项目一览表

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

注：附项目的中标通知书、中标公告、合同复印件，其中合同复印件指合同关键页和合同双方盖章页。

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：

日期：　　年　　月　　日

附件七

投标人基本情况简介格式

（一）基本情况：

1、单位名称：

2、地址：

3：邮编：

4、电话/传真：

5、成立日期或注册日期：

6、行业类型：

（二）基本经济指标（到上年度 12 月 31 日止）：

1、实收资本：

2、资产总额：

3、负债总额：

4、营业收入：

5、净利润：

6、上交税收：

7、从业人数：

（三）其他情况：

1、专业人员分类及人数：

2、企业资质证书情况：

3、近三年内因违法违规受到行业及相关机构通报批评以上处理的情况：

4、其他需要说明的情况：

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

投标人授权代表签字：_____

投标人（公章）：_____

日期：　　年　　月

附件八

投入车辆清单

项目名称：_____

序号	车型	规格、型号	车牌号码	是否自有	是否具有车辆证明资料	备注
	合计					

投标人名称：_____；

法人代表或其正式授权人签字：_____。

日期：_____

附件九

中小企业声明函

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（采购单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（餐饮业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员___人，营业收入为__万元，资产总额为__万元[1]，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

注释：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：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。

附件十

承诺书

我单位参加_____（项目名称），郑重承诺满足以下条件：

一、具有独立承担民事责任的能力；

二、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

三、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

四、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

五、参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（200 万元以上的罚款）；

六、法律、行政法规规定的其他条件；

七、在本项目中提供的资料均真实、有效。

我单位如违反上述承诺，自愿承担相应的法律后果。

特此承诺！

承诺方法定名称和地址、邮编：_____

电话：_____

传真：_____

承诺方法定代表人（签字或盖章）：_____

承诺日期：_____

承诺方盖章：_____

附件十一

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕 141 号）的规定，本单位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。

单位名称（盖章）：

日　期：

说明：如为残疾人福利性单位需提供声明函，否则，无需提供。

附件十二

财务状况及税收、社会保障资金

缴纳情况声明函

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、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。

供应商名称（公章）：

日期：

附件十三

营业执照（提供有效的营业执照复印件并加盖公司公章；事业单位的，则提供有效的《事业单位法人证书》副本复印件并加盖单位公章；自然人的，则提供有效的身份证复印件并签字）、相关资质证书

监狱企业等方面的证明材料（若有）

生产或经营许可证、质量保证体系及其质量认证证明（若有）

财务状况报告、依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（若有，可提供）

附件：中小企业划型标准

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。

二、技术标（参考示例，内容根据项目需要自列）

1、服务方案、供货保障

（内容、格式自拟）

2、食品配送服务管理制度

（格式自拟）

3、应急预案保障措施

（格式自拟）

4、食品安全措施等

5、其他内容