

项目编号: 310109000241108145483-09183850

# 上海市中西医结合医院食堂食材 采购（除猪肉，蔬菜以外）

## 公开 招标 文件

采购单位: 上海市中西医结合医院  
地 址: 保定路 230 号

2025年02月06日 2025年02月06日

## 目 录

第一章	公开招标采购公告	3
第二章	投标人须知	8
第三章	评标办法及评分标准	25
第四章	招标需求	39
第五章	政府采购合同主要条款指引	39
第六章	投标文件格式附件	68

# 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：

项目概况：

检验科部分检验项目委托服务招标项目的潜在投标人应在上海市政府采购网获取招标文件，并于 2025-03-03 10:30:00（北京时间）前递交投标文件。

## 一、项目基本情况

项目编号：310109000241108145483-09183850

项目名称：上海市中西医结合医院食堂食材采购（除猪肉，蔬菜以外）

预算编号：见公告

预算金额（元）：3800000.00 元

最高限价（元）：包 1-3800000.00 元

采购需求：

本项目为上海市中西医结合医院进行食堂食材采购（除猪肉，蔬菜以外），详见第四部分采购需求。

服务期：合同签订后一年。。

本项目（不允许）接受联合体投标。

## 二、申请人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；  
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：根据上海市财政局沪财库[2009]19号“关于落实政府采购优先购买福利企业产品和服务的通知”要求，本项目在同等条件下优先采购福利企业的产品和服务。同时项目采购应当符合采购价格低于市场平均价格、采购质量优良和服务良好的要求。本项目专门面向中、小、微型企业采购，对小型和微型企业投标人均不执行价格折扣优惠。其要求标准详见《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）中相关规定。本项目所属行业为餐饮业。

3. 本项目的特定资格要求:

3. 1 《企业法人营业执照》（三证合一或五证合一），未被政府采购监督管理部门禁止参加政府采购活动的供应商，具备独立承担民事责任的能力；

3. 2 本次招标需要网上投标，投标人必须获得上海市电子签名认证证书(CA认证证书)

3. 3 供应商未被“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单，且未被“中国政府采购网”([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))列入政府采购严重违法失信行为记录名单；

3. 4 本项目预留中小微型企业。

3. 5 具有有效期内的食品经营许可证或食品备案证明

上海市中西医结合医院食堂食材采购（除猪肉、蔬菜以外）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	引用上海证照库	营业执照	原件的扫描件并加盖公章	包 1
2	自定义	法定代表人授权委托书和被授权人身份证原件或法定代表人身份证证明书和法定代表人身份证原件的扫描件	原件的扫描件并加盖公章	包 1
3	自定义	“信用中国网站”和“中国	原件的扫描件并加盖公章	包 1

		政府采购网” 信用查询截图		
4	自定义	有效期内的食 品经营许可证 或食品备案证 明	原件的扫描件 并加盖公章	包 1
5	自定义	专门面向中小 企业采购	请根据要求上 传《中小企业 声明函》及相 关材料。格式 以采购文件要 求为准	包 1

### 三、获取招标文件

1、获取文件时间：2025-02-08 至 2025-02-17 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

**方式：**网上获取

**售价（元）：**0

**报名方式：**网上获取

### 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：**2025-03-03 10:30:00 （北京时间）

**投标地点：**电子文件：上海政府采购网（云采交易平台）  
<http://www.zfcg.sh.gov.cn/>；纸质文件：虹口区溧阳路 1111 号永融企业中心 8B1 室。

**开标时间：**2025-03-03 10:30:00

**开标地点：**电子文件：上海政府采购网（云采交易平台）  
<http://www.zfcg.sh.gov.cn/>；纸质文件：虹口区溧阳路 1111 号永融企业中心 8B1 室。虹口区溧阳路 1111 号永融企业中心 8B1 室

## 五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

## 六、其他补充事宜

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

2、投标人应在投标截止时间前尽早加密上传投标文件，电话通知招标代理机构进行签收，并及时查看招标人在电子采购平台上的签收情况，打印签收回执，以免因临近投标截止时间上传造成招标人无法在开标前完成签收的情形。未签收的投标文件视为投标未完成。投标人必须在网上投标系统中录入缴纳保证金信息，并把必填项维护完成后，点击“提交”，由招标代理机构根据投标人录入信息对保证金到账情况进行最终确认，保证金到账后招标代理机构在网上投标系统进行确认后生效。

## 七、对本次采购提出询问，请按以下方式联系

### 1. 采购人信息

名 称：上海市中西医结合医院

地 址：保定路 230 号

联系方式：021-65415910

### 2. 采购代理机构信息

名 称：上海璠润招标服务有限公司

地 址：上海市虹口区溧阳路 1111 号 8B1 室

**联系方式:** 52581855

### **3. 项目联系方式**

**项目联系人:** 陆老师

**电 话:** 52581855, 18616653638

## 第二章 投标人须知

前附表

序号	内 容	要 求
1	项目名称及数量	详见《公开招标采购公告》
2	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。
3	政府采购节能环保产品	投标产品若属于节能环保产品的，须根据相关规定执行。
4	中小企业有关政策	中小企业按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》享受中小企业扶持政策，对预留份额项目专门面向中小企业采购，对非预留份额采购项目按照规定享受价格扣除优惠政策。中小企业应提供《中小企业声明函》。享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。对于专门面向中小企业采购，则不再执行价格评审优惠的扶持政策。 非预留份额专门面向中小企业采购的项目或包件，对小微企业报价给予%的扣除，用扣除后的价格参与评审。 本项目专门面向中小企业采购，不再执行价格评审优惠的扶持政策 本项目行业划分：餐饮业。 ★本项目必须提供中小企业声明函，否则按无效投标处理。
5	答疑与澄清	投标人如对招标文件有异议，应当于公告发布之日起至公告期限满第7个工作日内，以书面形式向招标采购单位提出，逾期不予受理。
6	是否允许采购进口产品：	不允许进口产品
7	是否允许转包与分包	转包：否 分包：否
8	是否接受联合体投标	不允许
9	是否现场踏勘	不组织现场踏勘
10	是否提供演示	不进行演示
11	是否提供样品	不要求提供样品
12	电子投标文	电子投标文件需上传上海政府采购网平台。

	件组成	
13	中标结果公告	中标供应商确定之日起 2 个工作日内，将在上海市政府采购网 ( <a href="http://www.zfcg.sh.gov.cn/">http://www.zfcg.sh.gov.cn/</a> ) 发布中标公告，公告期限为 1 个工作日，服务台根据报名时预留地址寄送中标通知书。
14	投标保证金	<p><b>投标保证金金额：</b>见文件要求            开户银行：中国银行上海市溧阳路支行            收款户名：上海璠润招标服务有限公司            收款账号：442 981 039 635            交付方式：支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。</p> <p>退还：中标通知书发出之日起5个工作日内，未中标的投标人根据递交的“供应商账户信息表”依次退还到递交保证金的原账户。</p>
15	合同签订时间	中标通知书发出后 30 日内。
18	付款方式	按招标文件规定的付款方式支付。
18	投标文件有效期	90天
19	纸质投标文件的接收	招标方于投标截止时间前半小时内接收投标文件，投标文件送达回执、政府采购活动现场确认声明书（格式详见附件）应单独提供，如投标人递交投标文件时未提供回执，视同不需要回执。
20	招标方代理费用	招标服务费：本项目代理服务费按照发改价格[2015]299 号中的相关规定收取，代理服务费为成交金额的 1.5% 及其项目相关费用合计，支付时间为收到成交通知书后十（10）天内。
21	解释权	本招标文件的解释权属于上海璠润招标服务有限公司。

## 一、总 则

### （一）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）。

### （二）定义

- 1、“招标方”系指组织本项目采购的上海璠润招标服务有限公司。
- 2、“投标人”系指向招标方提交投标文件的单位或个人。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

### （三）投标人及委托有关说明

- 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）。
- 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法人所拥有。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）。
- 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。
- 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。
- 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。

#### （四）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）。

#### （五）询问与质疑

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、投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向招标人提出质疑。其中，对招标文件的质疑，应当在其下载招标文件之日（以电子采购平台显示的报名时间为准）起七个工作日内提出；对招标过程的质疑，应当在各招标程序环节结束之日起七个工作日内提出；对中标结果的质疑，应当在中标公告期限届满之日起七个工作日内提出。

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

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

4、投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

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

(5) 必要的法律依据

(6) 提出质疑的日期

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

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

5、投标人提起询问和质疑，应当按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）的规定办理。质疑函或授权委托书的内容不符合《投标人须知》第 3 条和第 4 条规定的，招标人将当场一次性告知投标人需要补正的事项，投标人超过法定质疑期未按要求补正并重新提交的，视为放弃质疑。

6、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。

7、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。

## （六）招标文件的澄清与修改

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

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

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。

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

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

## 二、投标文件的编制

### （一）投标文件的组成

投标文件由资质文件、技术及商务文件、投标报价文件三部份组成。

#### 1、资质文件

- (1) 投标声明书（格式见附件，含重大违法记录声明）；
- (2) 提供自招标公告发布之日起至投标截止日内任意时间的“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）投标人信用查询网页截图。
- (3) 法定代表人授权委托书（格式见附件）；
- (4) 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件复印件并签字；
- (5) 提供财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函（格式见附件）；
- (6) 提供采购公告中符合投标人特定条件要求的有效的其他资质复印件并加盖公司公章及需要说明的资料。

#### 2、技术及商务文件

- (1) 评分对应表（格式见附件，主要用于评委对应评分内容）
- (2) 投标项目明细清单（含货物、服务等）；
- (3) 技术响应表（格式见附件）；
- (4) 项目总体解决方案（可包含且不限于对项目总体要求的理解、项目总体架构及技术解决方案等）；
- (5) 项目实施计划（可包含且不限于项目实施计划、进度安排、人力资源安排、项目组人员清单等）；
- (6) 列入政府采购节能环保清单的证明资料（若有）；
- (7) 商务响应表（格式见附件）；
- (8) 售后服务计划（可包含且不限于对用户故障的响应、处理、定期巡检、备品备件、常用耗材提供、驻点人员情况等）；
- (9) 技术培训计划（若有）；
- (10) 投标人履约能力（可包含且不限于技术力量情况、投标人各项能力证书）；
- (11) 案例的业绩证明（投标人业绩情况一览表、合同复印件等）；
- (12) 投标方认为需要的其他文件资料。

### 3、报价文件：

- (1) 投标报价一览表（格式见附件）；
- (2) 投标报价明细表（格式自拟）；
- (2) 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）；
- (3) 中小企业声明函、网页证明资料（若有，格式见附件）；
- (4) 残疾人福利企业声明函（若有，格式见附件）。

**注：法定代表人授权委托书、投标声明书、投标报价明细表必须按招标文件格式要求正确签署并加盖投标人公章。**

### （二）投标文件的语言及计量

1、投标文件以及投标人与招标方就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文简体字书写。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，投标文件中以中文汉语以外的文字表述部分视同未提供。

2、投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规

定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：人民币元），否则将作无效标处理。

### （三）投标文件的有效期

- 1、自投标截止日起 90 天内投标文件应保持有效。有效期不足的投标文件将作无效标处理。
- 2、中标人的投标文件自开标之日起至合同履行完毕止均应保持有效。

### （四）投标文件的签署和份数、包装

- 1、投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制、装订投标文件并标注页码，投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，是投标人的责任。
- 2、投标人应按资质文件、技术及商务文件、报价文件正本、副本规定的份数分别编制并按 A4 纸规格分别竖面单独装订成册，投标文件的封面应注明“正本”、“副本”字样。活页装订（是指用卡条、抽杆夹、订书机等形式装订，使标书可以拆卸或者在翻动过程中易脱落的一种装订方式）的投标文件将作无效标处理。
- 3、投标文件的正本需打印或用不褪色的墨水填写，投标文件正本除《投标人须知》中规定的可提供复印件外均须提供原件。副本为正本的复印件。招标方提倡双面打印或书写。
- 4、投标文件须由投标人在规定位置盖章并由法定代表人或法定代表人的授权委托人签署，投标人应写全称。
- 5、投标文件不得涂改，若有修改错漏处，须加盖供应商公章或者法定代表人或授权委托人签名或盖章。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。
- 6、投标人应按资质文件、技术及商务文件、投标报价文件分类分别单独密封封装。投标文件封装后，外包装封面上应注明投标人名称、投标人地址、投标文件名称（资质文件、技术及商务文件、报价文件）、投标项目名称、项目编号、标项及“开标时启封”字样，并加盖投标人公章。

## （五）投标报价

1、投标文件只允许有一个报价，投标报价应按招标文件中相关附表格式填报，该投标报价应与明细报价汇总相等，且不允许出现报价优惠等字样（明细出现“0”元，视同赠送）。

2、投标报价应包含项目所需全部货物、服务，不得缺漏，是履行合同的最终价格（含货款、标准附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、货到就位以及安装、调试、培训、保修等一切税金和费用）。

3、投标报价总价金额到分为止。

## （六）投标保证金

包号	投标保证金金额 (元)	开户银行	收款户名	收款账号	交付方式
1	76000	中国银行 上海市溧 阳路支行	上海璠润 招标服务 有限公司	442 981 039 635	在线转账

1、投标人须按规定在 2025-03-03 10:30:00 前提交投标保证金。

2、保证金形式：支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

3、招标方不接受以现金支票、现金及个人转账方式交纳的保证金。

4、招标方在中标通知书发出后五个工作日内退还投标保证金，供应商办理投标保证金退还时需提供收据的第二联“供应商退款凭据”。详见上海市政府采购网 <http://www.zfcg.sh.gov.cn/>，位置：

“首页-在线服务”

保证金不计息。

### 5、投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 投标人在投标截止时间后撤回投标文件的；
- (2) 投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；
- (3) 中标人无正当理由不与采购人签订合同的；
- (4) 将中标项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经招标采购单位同意，将中标项目分包给他人的；
- (5) 其他严重扰乱招投标程序的；

### (七) 串通投标认定

有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

- 1、不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- 2、不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- 3、不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- 4、不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- 5、不同投标人的投标文件相互混装；
- 6、不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

### (八) 投标无效的情形

在评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- 1、未按规定交纳投标保证金的；
- 2、投标方未能提供合格的资格文件、投标有效期不足的；
- 3、投标人被列入失信被执行人、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；
- 4、投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- 5、与招标文件有重大偏离、未满足带“★”号实质性指标的投标文件；
- 6、招标需求中要求提供的产品属于节能清单中政府强制采购节能产品品目的，投标人未提供该清单内产品的；
- 7、资质文件、技术及商务文件中出现投标价格信息的、投标报

价超出招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

8、标项以赠送方式投标的、对一个标项提供两个投标方案或两个报价的；

9、评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约，且不能证明其报价合理性的；

10、投标人不接受报价文件中修正后的报价的；

11、未按本章“二、投标文件的编制”第五点投标报价要求报价的；

12、投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

13、投标人被视为串通投标的；

14、不符合法律、法规和本招标文件规定的其他实质性要求的。

### （九）错误修正

投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

（一）投标文件中报价明细表内容与投标文件中相应内容不一致的，以报价明细表为准；

（二）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（三）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价明细表的总价为准，并修改单价；

（四）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。修正后的报价按照经投标人加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

## 三、组织开、评标程序及评标委员会的评审程序

### （一）组织开标程序

招标人将按《投标邀请》或《延期公告》（如果有的话）中规定

的时间在采购云平台上组织公开开标。

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

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

如采购云平台开标程序有变化的，以最新的操作程序为准。

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

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

## （二）组织评标程序

招标方将按照招标文件规定的时间、地点和程序组织评标，各评审专家及相关人员应参加评审活动并接受核验、签到，无关人员不得进入评审现场。

- 1、按规定统一收缴、保存评标现场相关人员通讯工具。
- 2、介绍评审现场的人员情况，宣布评审工作纪律，告知评审人员应当回避情形；组织推选评标委员会组长。
- 3、宣读提交投标文件的供应商名单，组织评标委员会各位成员签订《政府采购评审人员廉洁自律承诺书》。

4、采购人可以在评标前说明项目背景和采购需求，说明内容不得含有歧视性、倾向性意见，不得超出招标文件所述范围。说明应当提交书面材料，并随采购文件一并存档。

5、根据需要简要介绍招标文件（含补充文件）制定及质疑答复情况、按书面陈述项目基本情况及评审工作需注意事项等，让评审专家尽快知悉和了解所评审项目的采购需求、评审依据、评审标准、工作程序等；提醒评标委员会对客观评审项目应统一评审依据和评审标准，对主观评审项目应确定大致的评审要求和评审尺度；对评审人员提出的有关招标文件、投标文件的问题进行必要的说明、解释或讨论。

6、采购人代表或由采购人委托的评标委员会对投标人资格文件进行审查并对投标人“信用中国”网站

（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）信用记录情况进行核实，资格不符合的，应组织相关投标人代表进行陈述、澄清或申辩。

7、评标委员会组长组织评审人员独立评审。评标委员会对拟认定为投标文件无效，应组织相关投标人代表进行陈述、澄清或申辩；招标方可协助评标委员会组长对打分结果进行校对、核对并汇总统计；对明显畸高、畸低的评分（其总评分偏离平均分 30%以上的），评标委员会组长应提醒相关评审人员进行复核或书面说明理由，评审人员拒绝说明的，由现场监督员据实记录；评审人员的评审、修改记录应保留原件，随项目其他资料一并存档。

8、做好评审现场相关记录，协助评标委员会组长做好评审报告起草、有关内容电脑文字录入等工作，并要求评标委员会各成员签字确认。

9、评审结束后，招标方应对评标委员会各成员的专业水平、职业道德、遵纪守法等情况进行评价；同时按规定向评审专家发放评审费，并交还评审人员及其他现场相关人员的通讯工具。

### （三）评审程序

- 1、在评审专家中推选评标委员会组长。
- 2、评标委员会组长召集成员认真阅读招标文件以及相关补充、质疑、答复文件、项目书面说明等材料，熟悉采购项目的基本概况，采购项目的质量要求、数量、主要技术标准或服务需求，采购合同主要条款，投标文件无效情形，评审方法、评审依据、评审标准等。
- 3、评审人员对各投标人投标文件的有效性、符合性、完整性和响应程度进行审查，确定是否对招标文件作出实质性响应。
- 4、评审人员按招标文件规定的评审方法和评审标准，依法独立对投标人投标文件进行评估、比较，并给予评价或打分，不受任何单位和个人的干预。
- 5、评审人员对各供应商投标文件非实质性内容有疑议或异议，或者审查发现明显的文字或计算错误等，及时向评标委员会组长提出。经评标委员会商议认为需要供应商作出必要澄清或说明的，应通知该投标人以书面形式作出澄清或说明。授权代表未到场或拒绝澄清说明或澄清说明的内容改变了投标文件的实质性内容的，评标委员会有权对该投标文件作出不利于投标人的评判。书面通知及澄清说明文件应作为政府采购项目档案归档留存。
- 6、评审人员需对招标方工作人员唱票或统计的评审结果进行确认，现场监督员应对评审结果签署监督意见。如发现分值汇总计算错误、分项评分超出评分标准范围、客观评分不一致以及存在评分畸高、畸低情形的，应由相关人员当场改正或作出说明；拒不改正又不作说明的，由现场监督员如实记载后存入项目档案资料。
- 7、评标委员会根据评审汇总情况和招标文件规定确定中标候选供应商排序名单。
- 8、起草评审报告，所有评审人员须在评审报告上签字确认。

## 四、评审原则

1、评标委员会必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触。

2、评审专家因回避、临时缺席或健康原因等特殊情况不能继续参加评审工作的，应按规定更换评审专家，被更换的评审人员之前所作出的评审意见不再予以采纳，由更换后的评审人员重新进行评审。无法及时更换专家的，要立即停止评审工作、封存评审资料，并告知投标人择期重新评审的时间和地点。

3、评审人员对有关招标文件、投标文件、样品或现场演示（如有）的说明、解释、要求、标准存在不同意见的，持不同意见的评审人员及其意见或理由应予以完整记录，并在评审过程中按照少数服从多数的原则表决执行。对招标文件本身不明确或存在歧义、矛盾的内容，应作对投标人而非采购人有利的解释；对因招标文件中有关产品技术参数需求表述不清导致投标人实质性响应不一致时，应终止评审，重新组织采购。评审人员拒绝在评审报告中签字又不说明其不同意见或理由的，由现场监督员记录在案后，可视为同意评审结果。

4、财政部令第 87 号《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第三十一条规定：使用综合评分法的采购项目，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，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定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。

非单一产品采购项目，采购人应当根据采购项目技术构成、产

品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前款规定处理。

## 五、确定中标供应商的原则

1、项目由评标委员会根据第三章《评标办法与评分标准》规定提出中标候选人排序。

2、采购人应当自收到评标报告之日起 5 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人，或者采购人委托评标委员会在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。采购人在收到评标报告 5 个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

3、采购结果经采购人确认后，招标方将于 2 个工作日内在上海市政府采购网上发布中标公告，并向中标方签发书面《中标通知书》，服务台根据报名时预留地址寄送中标通知书。

## 六、合同授予

### （一）签订合同

1、采购人与中标人应当在《中标通知书》发出之日起 30 日内签订政府采购合同，招标方作为合同签订的鉴证方。

2、中标人拖延、拒签合同的，将被扣罚投标保证金并取消中标资格。

### （二）履约保证金

1、合同签订时，采购人按《中华人民共和国政府采购法实施条例》有关规定自行收取项目履约保证金。采购人要求中标或者成交供应商提交履约保证金的，供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的 10%。

2、按合同约定办理履约保证金退还手续。

## 七、费用的结算

按招标文件规定的付款方式支付。

### 第三章 评标办法及评分标准

根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规，结合本项目的需求，制定本办法。

#### 一、总则

本次评标总分为 100 分。合格投标人的评标得分为各项目汇总得分，中标候选资格按评标得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术得分由高到低顺序排列。评分过程中采用四舍五入法，并保留小数 2 位。

#### 二、分值的计算

技术、资信、商务及其他分按照评标委员会成员的独立评分结果汇总后的算术平均分计算，计算公式为：

技术、资信商务及其他分=评标委员会所有成员评分合计数/评标委员会组成人员数

投标人评标综合得分=价格分+(技术分+资信商务及其他分)

### 三、评标内容及标准

#### 综合评分法

上海市中西医结合医院食堂食材采购（除猪肉, 蔬菜以外）包 1 评分规则：

评分项目	分值区间	评分办法
报价	0~10	满足投标文件要求且投标价格最低的投标报价为基准价, 得满分 10 分。 投标报价得分：基准价/投标报价 × 10
重点难点分析及建议	0~7	根据对本项目重点难点的分析及提供的合理化建议进行打分。 提供相关方案的得 2 分； 重点难点阐述详细合理, 建议可行性

		高、针对性强得 5 分；重点难点阐述详细合理，建议具有可行性得 4-3 分；重点难点有描述，建议针对性较差的得 2-1 分。
管理能力	0~5	投标人具有有效的质量管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、危害分析及关键控制点体系认证证书，需提供证明材料，全部提供得 5 分，每少一项扣 1 分，共 5 分。 未提供不得分

服务计划	0~7	<p>根据服务方式及内容进行打分。</p> <p>提供相关方案的得 2 分；</p> <p>服务计划与招标需求高度匹配、调理清晰、计划详尽的得 5 分；满足招标需求、方案计划较模糊的得 4-3 分；</p> <p>与招标需求匹配度不高的得 2-1 分。</p>
服务安全保障措施	0~7	<p>依据服务安全保障措施进行打分。</p> <p>提供相关方案的得 2 分；</p> <p>保障措施详细、有针对性、可行性的得 5 分；安全保证措施有不足，能体</p>

		现针对性、可行性的得 4-3 分；安全保障措施存在较大不足，可行性较差的得 2-1 分。
进货渠道及检测报告	0~7	根据投标方提供的所供货物进货渠道及检测报告（附相关证明材料原件彩色扫描或复印件加盖公章）的数量等综合打分。分别给予：进货渠道资料齐全，可靠性强的，各类食品检测报告齐全且按要求提供相关证明材料的，得 7-6 分；进货渠道资料较齐全，可靠性较强的，各类食品检测报告较齐

		全且按要求提供相关证明材料的，得 5-3 分；进货渠道资料不太齐全，，各类食品检测报告不太齐全且按要求提供相关证明材料的，得 2-1 分。未提供进货渠道证明材料或未见检测报告的，不得分。
食品安全责任险	0~5	根据投标方提供有效期内的第三方食品安全责任保险保单的保额情况综合打分； 食品安全责任险保额 $\geq 5000$ 万，得 5 分； $3000 \text{ 万} \leq \text{食品安全责任险保额} < 5000$ 万，得 3 分；

		<p>1000 万≤食品安全责任险保额&lt;3000 万, 得 1 分;</p> <p>食品安全责任险保额&lt;1000 万或未提供不得分;</p> <p>(需提供原件彩色扫描或复印)。</p>
管理制度	0~5	<p>根据投标单位管理制度进行打分。</p> <p>管理制度、监督制约机制、信息反馈渠道及处理机制等制度齐全: 得 5 分</p> <p>管理制度、监督制约机制、信息反馈渠道及处理机制等制度存在不足与缺陷: 得 4-3 分;</p> <p>管理制度、监督制约机制、信息反馈</p>

		渠道及处理机制等制度基本没有体现的：得 2-1 分。
项目负责人	0~5	<p>根据投标单位拟派的项目负责人情况进行打分</p> <p>(1) 具有大专及以上学历文化水平得 1 分</p> <p>(2) 三年以上管理经验得 2 分</p> <p>(3) 具有同类项目服务经验的得 2 分</p>
服务团队	0~5	<p>提供详细的项目人员组成及人力资源安排情况介绍。拟投入资源充分，团队人员能力、经历与项目相符，实际参与度高，得 5 分；</p>

		拟投入资源较合理, 团队人员能力、经历欠缺, 得 4-3 分; 拟投入团队人员能力、经历与项目无关, 无经验: 得 2-1 分。
物流配送能力	0~5	1、自有配送车辆且包含冷链车辆得 5 分; (需提供车辆权属证明材料) 2、自有配送车辆但无冷链车辆得 3 分; (需提供车辆租赁合同) 3、租用配送车辆得 1 分 (需提供车辆租赁合同)。
应急预案	0~5	根据投标人提供的应急处置方案进行评分:

		<p>1、各项事故应急处置方案管理体系健全、制度完善，应急保障措施到位、科学合理、针对性强的得 5 分；</p> <p>2、各项事故应急处置方案管理体系健全、具备相应的制度，应急保障措施描述少、针对性不强的得 3 分；</p> <p>3、各项事故应急处置方案管理体系不健全、制度不完善，应急保障措施不合理得 2 分；</p> <p>4、未提供相应内容的不得分。</p>
奖惩措施	0~5	根据投标单位针对本项目的奖惩措施

		<p>的合理性、可操作性以及完整性等综合打分。</p> <p>奖惩措施合理、规范、针对性强的，得 5 分；奖惩措施合理、规范不足、针对性较强的，得 4-3 分；奖惩措施不够合理、针对性一般的，得 2-1 分。</p>
服务质量保证措施	0~5	<p>根据投标单位提供的服务质量保证措施进行打分。</p> <p>服务质量保障措施详细、有针对性、可行性的得 5 分；服务质量保证措施有不足，能体现针对性、可行性的得 4-3 分；服务质量</p>

		保障措施存在较大不足，可行性较差的得 2-1 分。
仓储能力	0~5	<p>供应商具有自有或租赁大型仓储基地提供投标人自有或租赁仓储库房（面积》 3000 平方）及自有或租赁冷库、冻库（面积》 1500 立方米)得 5 分(提供证明材料，否则不得分);</p> <p>提供投标人自有或租赁仓储库房（2000 平方米《面积&lt;3000 平方米)及自有或租赁冷库、冻库（800 立方米《面积&lt;1500 立方米)得 3 分(提</p>

		<p>供证明材料,否则不得分);</p> <p>提供投标人自有或租赁仓储库房(面积&lt;2000平方米)及自有或租赁冷库、冻库(面积&lt;800立方米)得1分(提供证明材料,否则不得分);</p>
溯源方案	0~5	<p>根据投标提供的溯源方案进行打分。</p> <p>溯源方案措施详细、有针对性、可行性的得5分;措施有不足,能体现针对性、可行性的得4-3分;措施存在较大不足,可行性较差的得2-1分。</p>

类似项目业绩	0~3	根据投标人提供的 2022年1月1日至 今类似项目业绩， 每个得1分，最高 不超过3分。(附合 同复印件并加盖单 位公章)
投标单位综合实力	0~4	根据投标单位的信 誉度、履约能力等 进行综合评分。 4-0分

## 第四章 招标需求

### 一、项目概述

#### (一) 项目背景

本项目为上海市中西医结合医院采购食堂食材（除猪肉、蔬菜以外）配送供应商。供应商每日根据医院提供的带量菜单进行食材的配送服务。为保证用餐人员的身体健康和生命安全，要求供应商配送的副食品原材料来源安全可溯，配送过程及时可控并提供优质的售后服务。

#### (二) 项目概况

1. 项目名称：上海市中西医结合医院食堂食材采购（除猪肉, 蔬菜以外）
2. 项目编号：310109000241108145483-09183850
3. 项目金额：3800000 元（报价超过采购预算的投标不予接受）
4. 服务期限：一年
5. 服务地点：采购人指定地点

### 二、项目规范与标准

《中华人民共和国食品安全法》

《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 577 号）

《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》（国务院令第 503 号）

《流通领域食品安全管理办法》

《中华人民共和国国境卫生检疫法》实施细则

《上海市食品安全条例》

《上海市食品安全信息追溯管理办法》（沪府令 33 号）

《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 20 号）

《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） 其他国家现行标准

### 三、项目需求

#### (一) 配送范围和时间

1、甲方于每日下午 16 : 30 前向乙方确定次日订购清单（含品种、规格、品牌及数量、产地等）。乙方必须按清单要求于次日上午 7: 00 前将指定食材配送至甲方指定地点。

2、乙方必须根据甲方订购清单提出要求送货，并在甲方规定的时间内及时送到。如果未依甲方要求送达的，造成的损失由乙方承担。

## （二）质量保证及食品卫生安全责任

### 1、仓库要求

供应商必须要有单独配套的冷藏仓库和冷冻仓库。将所有食品（鲜活类除外）统一入库，集中检测，提高食品的配送时效。

### 2、配送模式要求

当日进行配送，从中转物流仓配送至采购人指定地点，送货所产生的包装袋等垃圾不得遗留配送点。

### 3、车辆配置要求

所提供的车辆不少于 2 辆（一辆常规配送，一辆应急车辆），供应商须提供行驶证，租赁车辆提供租赁合同，租赁期不少于本项目服务期。为满足低温配送要求，需配备冷链车辆。乙方配送的食材应按大类物理隔离，并符合有关卫生部门标准，且具备可追溯性，发现一次未按冷链运输的，扣除当日货款的 5%。（两辆车牌号必须在甲方处备案）

### 4、项目负责人要求

本项目须配备项目负责人一名，由投标单位自行投报，具有医院食材配送服务管理经验，具有较高的文化水平，负责项目管理，保持与院方主管部门沟通，检查监督配送过程中应尽义务和职责的到位情况，根据院方要求协调安排工作。

### 5、配送人员要求

（1）配送人员应当依法取得有效期内的健康证明；明确服务人员人数，并提供社保证明。

（2）配送单位的工作人员需分工明确，职责到位，重要岗位不得混用。

（3）配送人员必须为本单位人员且与投标时拟派的人员一致，若在服务期间，需更换配送人员，应得到采购人确认，并将更换人员的信息资料提交采购人备案。

### 6、配送过程要求

配送过程应符合国家和行业规范的运输条件和要求,安排符合规范的运输车辆,落实相应的温控、冷链措施,确保食品安全和品质。运输车辆和盛装容器、工具设备应当安全、无害,保持清洁,不得与有毒、有异味、有害的物品混装混运。每次供货需提供肉类检疫合格证、生鲜类、鱼禽蛋类等检测报告、蔬菜农药残留检疫证和豆制品行业协会送货单。进口食品必须提供每批次的有关检测报告。食材质量符合以下要求:

(1)蔬果类食材需符合国家食品卫生标准,农药残留不得超标,提供农药残留检测证明。蔬果类食材保持较好的色泽和新鲜度,不得有黄叶、水渍、腐烂和泥沙等现象。

(2)禽肉类食材需来源于政府认可的正规肉联厂,提供肉品检验相关证明,须为当日宰杀。提供冰鲜肉、热气肉时,不得以冷冻肉代替,请提供冰鲜肉、热气肉证明,否则按冷冻肉价格核算。《动物检疫合格证明》每天随货送达,和送货单一起到,内容真实可查、日期字迹和盖章清晰。品牌要求:可参照双汇、金锣、爱森等档次。

(3)蛋类需新鲜、蛋黄完整、非人造。

(4)海鲜、河鲜类水产必须鲜活。

(5)冷冻类食材应选购标有厂名、地址、电话、保存期且包装完好的产品。食品在验货时不能有变软的现象,及食品表面或包装袋内附有许多霜,食品当做复冻食品,退货处理。

(6)豆制品来源于政府许可的正规厂商;

(7)牛奶:营养均衡、优质奶源、优质品控;可参照光明、雀巢等档次。

(8)粮油、调料类食材由正规厂商供货,符合国家食品卫生标准。

不供应近效期产品(不超过保质期的二分之一时间),并在每次送货单上注明生产日期、保质期。所有食材具备可追溯性。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、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,劣质食用油、不合格调

味品、工业用盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等；

(5) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

2、凡有前述质量问题，甲方可无条件退货，乙方必须包退包换，且须在甲方规定时间内补充送达。如影响甲方供餐的，乙方应承担造成的损失。

3、如因乙方配送食材安全原因导致甲方供餐范围内人员食物中毒等严重事故时，经卫生防疫部门鉴定确认，乙方应承担相应的经济责任和法律责任，并解除合同。

4、干燥大块肉经冷藏送至甲方指定地点，验收合格后，按甲方要求现场清洗肉类，并制成肉糜、切配成丝、片、丁、块等。活鲜到甲方指定场地称重、宰杀、清洗；冷冻鱼类事先加工好，按照80%出净率计算。违反上述规定扣除当日肉类或鱼类费用的5%。

5、若乙方需急购商品，商品价格与正常报价及品质保持一致。急购商品需在10~30分钟内送达食堂，如超30分钟，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次及三次以上扣款200元。

6、承诺在突发事件中不影响供货，配备应急供应的人员和车辆，由公司总经理带队深入一线贮备食材货源，并开通专线电话，保质保量、准时完成配送工作。

7、由乙方协助甲方更新食材溯源。

8、承诺项目经理的唯一性。

## 7、供应商认证要求

本项目要求供应商提供有效的质量管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、危害分析及关键控制点体系认证证书等。

### (三) 收验方式

1、乙方应保证供货数量准确，货物数量以甲方验货为准，如有短缺问题，乙方应在甲方规定时间内补齐数量，保证甲方供餐正常进行。

2、乙方每次的送货清单，经甲方指定人员验货后签字确认。甲方每次送货提供一式五联的送货清单，甲方四联、乙方一联。验收应在甲方和乙方双方共同参加下进行，作为结算时的依据。如需补开送货清单，必须得到验收人、仓库保管员同意，所补开的清单必须与所送实物相符，不得重复开单。

3、如乙方未按照甲方采购标准供应的货物（包括货物品种、规格、品牌、产地、数量、质量），甲方有权拒收。

4、送货单盖有送货单位发票专用章，否则不予结账。送货单必须电脑打印，手写无效。送货单上有编码、货物名称、重量、规格、品牌、产地、单价、总价、备注等要素。

5、每天订购的食材品种、规格、品牌、数量、产地等必须在甲方科室采购群内发布，如遇临时紧急采购，电话联系后，也应及时发布于采购群，便于核对及监督管理，不得单独与人员联系叫菜。补充采购食材，需在采购群说明采购原因。不在采购群内订购的食材，不予付费。

#### （四）价款的确定

1、上海市中西医结合医院食材采购项目通过上海市政府网站公开招标，乙方报价原则上不得高于招标文件中的限价，如有规格、品牌、产地、单价等调整，需以书面形式告知并加盖公章，在双方确认的情况下可调价，以上海市虹口区人民政府网站部分主副食品价格监测情况公布的副食品批发市场或虹口区大型副食品批发市场的价格为参照。报价单有食材名称、规格、品牌、产地、单价、总价、备注等要素，并加盖公章。

2、合同采用单价结算，按实结算，在合同实施期间不得提出漏项或现场勘查不周导致增加费用的请求。

3、送货单有甲方指定的二人同时签名有效，甲方验收人员不得增加数量、提高价格。

4、如果因国家政策或自然灾害，导致部分品种价格的上涨幅度过大，经双方协商一致后可调整供货价格。

5、招标合同价格包括人工费、机械费、运输费、管理费、利润、税金等完成全部工作内容的全部费用和服务等。伴随服务的费用包含在合同价中，买方不再另行支付。

#### （五）结算方式

1、双方每自然月结算一次，上月 26 日到本月 25 日为一个结算周期，乙方于每月月末编制当月对账单，并将甲方每日验货签收的单据一并送至甲方进行核对，核对无误后开具销售发票至甲方。

2、甲方在收到销售发票后 30-40 个工作日内以贷记凭证或银行转账方式支

付乙方货款。如遇国定假期、不可抗力等因素，可延期至次月初支付到账期货款。

#### **(六) 招标期限及违约责任**

- 1、本招标有效期一年。
- 2、乙方未按合同条款的要求执行，整改后仍未能按约履行的，甲方有权终止合同，有权扣除相应费用 100~10000 元不等。
- 3、甲方在规定时间内未将货款支付给乙方，乙方有权停止供货并终止合同。
- 4、本项目为乙方独立投标，不可转包，分包。

#### **(七) 其他**

- 1、因乙方送货质量、数量、价格、规格、品牌、送货时间等不符合招标文件、合同要求导致延迟结账，合同期内累计有 2 个自然月延迟结账的；乙方 3 次以上采购不到招标文件上注明的品牌、规格，但市场上货源充足的食材，也就是拒绝按招标文件执行，从第二年起连续 3 年不得参加甲方食材招标。
- 3、冻品含水量不得大于市场上同类产品。
- 4、未按指定的品牌送货，价格对折。未按指定的规格送货，价格九折。
- 5、乙方保证对产品质量承担全部责任。凡因产品质量问题或者其他因乙方原因引起的一切纠纷和责任（包括与第三方的纠纷和对第三方承担的责任），均由乙方负责处理及承担：如甲方因此遭受任何损失的，乙方应全额赔偿。
- 6、乙方在交付产品时应提供与甲方订单一致的送货单，双方对产品品种、数量、外包装及质量等验收合格后，需在送货单上签字盖章确认。甲方签字或盖章确认的，并不减轻或免除乙方对产品应承担的质量保证责任。
- 7、产品所列明的单价，包括但不限于产品采购、产品运输并装卸至甲方指定地点，因更换存在质量问题或临近保质期的产品而产生的换货费用、保险、税费、利润等一切费用，在本合同有效期内不因市场价格波动、工资、费率、税率、汇率的变动或政府颁发的任何调价文件，以及乙方漏算、少算等任何原因而调增。
- 8、如双方确需对产品价格、种类等进行调整，双方应经协商一致后签订书面补充协议，补充协议与本协议具有同等法律效力。

#### **(八) 投标人为采购人提供第三方食品安全责任保险**

根据《中华人民共和国食品安全法》相关规定，供应商应投报食品安全责任险以保障甲乙双方权益，要求供应商提供有效期内的保单复印件盖投标人公章，

#### 四、其他要求

1、本项目预算金额为3800000元，超过此预算金额的报价将作无效响应处理。以上对项目的要求作为本项目基本要求，以上服务要求的未列项并不表示招标单位以及采购单位放弃对此项服务的要求。

2、响应单位必须具有直接服务能力，成交后不得以任何形式对项目进行转包或者分包。

3、如成交单位实际服务与响应文件不一致，服务承诺无法完成，产品质量、服务被使用方有效投诉，经查实成交单位要承担相应违约责任，并同时保留向市、区政府采购管理机构通报的权利。

#### 五、招标清单

一、米面类							
序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	米面类	大米	斤	145200			
2	米面类	糯米	斤	1061.5			
3	米面类	血糯米	斤	181.5			
4	米面类	糯米粉	斤	418			
5	米面类	面粉(做包子)	斤	33000			
6	米面类	高筋面粉 50 斤/包	包	180.4			
7	米面类	低筋面粉 22.7 千克/包	包	117.7			
8	米面类	四星面粉	斤	1.1			
9	米面类	五星面粉	斤	2805			
10	米面类	六星面粉	斤	1.1			
11	米面类	小麦淀粉 0.6 斤/包	包	6209.5			
12	米面类	荞麦面粉	斤	132			
13	米面类	玉米面粉	斤	45.1			
14	米面类	土豆淀粉	斤	2750			
15	米面类	粘米粉	斤	18.7			

16	米面类	全麦面粉 2 斤/包	包	1. 1			
----	-----	------------	---	------	--	--	--

## 二、调味料类

序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	调味料	非转基因大豆油 10 升/桶	桶	9999			
2	调味料	花生油	斤	1. 1			
3	调味料	菜籽油 10 升/桶	桶	4. 4			
4	调味料	麻油 500 毫升/瓶	瓶	22			
5	调味料	猪油 15 公斤	桶	66			
6	调味料	中盐 400 克/袋	斤	6006			
7	调味料	糖粉 2.5 公斤/包	包	13. 2			
8	调味料	绵白糖 2 斤/包	包	11			
9	调味料	黄冰糖	斤	739. 2			
10	调味料	红糖	斤	19. 8			
11	调味料	元贞糖 125 克/包	包	22			
12	调味料	白砂糖 2 斤/包	斤	4928			
13	调味料	鸡精 1 公斤/包	包	12. 1			
14	调味料	鸡汁 1 公斤/瓶	瓶	5. 5			
15	调味料	味精	斤	4158			
16	调味料	老抽酱油 1.9 升/桶	桶	567. 6			
17	调味料	辣酱油 630 毫升/瓶	瓶	11			
18	调味料	生抽酱油 1.9 升/桶	桶	435. 6			
19	调味料	蒸鱼豉油 450 克/瓶	瓶	3. 3			

20	调味料	料酒 1.9 升/桶	桶	770			
21	调味料	蕃茄酱 850 克/听	听	778. 8			
22	调味料	蕃茄沙司 397 克/瓶	瓶	44			
23	调味料	镇江香醋 500 毫升/瓶	瓶	554. 4			
24	调味料	糟卤 500ml/瓶	瓶	250. 8			
25	调味料	黄焖鸡调味料 3 公斤/桶	桶	4. 4			
26	调味料	豆瓣酱 7 公斤/桶	桶	1. 1			
27	调味料	剁椒 1.6 升/桶	桶	66			
28	调味料	红油豆瓣酱 4 千克/桶	桶	83. 6			
29	调味料	风味豆豉油制辣椒 280 克/瓶	瓶	79. 2			
30	调味料	蚝油 6 公斤/桶	桶	39. 6			
31	调味料	南乳汁 440g/瓶	瓶	448. 8			
32	调味料	海鲜酱 7 公斤/桶	桶	33			
33	调味料	黄豆酱 800 克/瓶	瓶	5. 5			
34	调味料	白醋 500 毫升/瓶	瓶	343. 2			
35	调味料	白酒 500 毫升/瓶	瓶	145. 2			
36	调味料	咖喱粉 350 克/瓶	瓶	132			
37	调味料	椒盐粉 10 克/包	包	237. 6			
38	调味料	泡椒 500 克/包	包	3. 3			

39	调味料	鲜花椒 500 克/ 包	包	2. 2			
40	调味料	泡姜 500 克/包	包	1. 1			
41	调味料	香辣酱 350 克/ 瓶	瓶	1. 1			
42	调味料	牛肉酱 350 克/ 瓶	瓶	2. 2			
43	调味料	香辣味 酱香饼 酱 350 克/瓶	瓶	2. 2			
44	调味料	蒜蓉酱 250 克/ 瓶	瓶	5. 5			
45	调味料	麻辣香 锅酱 4 公斤/盒	盒	1. 1			
46	调味料	豆瓣酱 300 克/ 盒	盒	9. 9			
47	调味料	排骨酱 270 克/ 瓶	瓶	1. 1			
48	调味料	叉烧酱 270 克/ 瓶	瓶	5. 5			
49	调味料	甜面酱 500 克/ 瓶	瓶	38. 5			
50	调味料	黄灯笼 辣椒酱 270 克/ 瓶	瓶	1. 1			
51	调味料	白胡椒 粉 500 克/包	包	94. 6			
52	调味料	鲜辣味 粉 500 克/包	包	3. 3			
53	调味料	红甜椒 粉 250 克/瓶	瓶	1. 1			
54	调味料	黑胡椒 粉 500	瓶	1. 1			

		克/包					
55	调味料	蒜头粉 500 克/ 包	瓶	1. 1			
56	调味料	新奥尔 良烤鸡 粉 1 公 斤/包	包	66			
57	调味料	花生酱 510 克/ 瓶	瓶	19. 8			
58	调味料	芝麻酱 400 克/ 瓶	瓶	1. 1			
59	调味料	龙虾调 料 450 克/包	包	1. 1			
60	调味料	啤酒 500 毫升/瓶	瓶	53. 9			
61	调味料	火锅料 300 克/ 包	包	13. 2			
62	调味料	辣椒粉	斤	16. 5			
63	调味料	细辣椒 粉	斤	8. 8			
64	调味料	豆豉 160 克/包	包	265. 1			
65	调味料	野山椒 1. 15 公 斤/瓶	瓶	39. 6			
66	调味料	红曲粉 500 克/ 包	包	1. 1			
67	调味料	花椒	斤	7. 7			
68	调味料	草果	斤	0. 55			
69	调味料	香叶	斤	3. 85			
70	调味料	桂皮	斤	13. 2			
71	调味料	八角	斤	12. 1			
72	调味料	十三香 45 克/盒	盒	20. 9			
73	调味料	干辣椒 段	斤	14. 85			
74	调味料	龙虾调 料 500 克/包	包	2. 2			
75	调味料	小茴香	斤	0. 55			
76	调味料	红花椒	斤	0. 55			

77	调味料	香砂	斤	0.55			
78	调味料	甘草	斤	0.55			
<b>三、冻品</b>							
序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	冻品	鸡架骨	斤	178.2			
2	冻品	鸭腿	斤	14036			
3	冻品	手枪腿	斤	21298.86			
4	冻品	琵琶腿	斤	1518			
5	冻品	鸭翅根	斤	9328			
6	冻品	鸡脯肉	斤	5060			
7	冻品	鸡翅	斤	972.29			
8	冻品	鸭脯肉	斤	1.1			
9	冻品	鸭珍 1 公斤	公斤	6.6			
10	冻品	冻鸭肠 1 公斤	公斤	6.6			
11	冻品	鸭血	斤	64.9			
12	冻品	虾仁	斤	3168			
13	冻品	冻虾 2.8 公斤/盒	盒	1211.1			
14	冻品	鮰鱼翅	斤	22			
15	冻品	鲳鱼	斤	5786			
16	冻品	带鱼段	斤	982.63			
17	冻品	带鱼	斤	310.2			
18	冻品	小黄鱼	斤	3805.175			
19	冻品	目鱼仔	斤	18.7			
20	冻品	大目鱼	斤	330			
21	冻品	雪菜鱿鱼	斤	66			
22	冻品	鱼排	斤	7958.5			
23	冻品	筋头巴脑	斤	2.2			
24	冻品	牛腩	斤	836.88			
25	冻品	牛腱	斤	1.1			
26	冻品	牛肉丝	斤	562.65			
27	冻品	牛腿肉	斤	2877.38			
28	冻品	牛柳	斤	3212			
29	冻品	牛骨	斤	88			
30	冻品	牛百叶	斤	34.1			
31	冻品	鸡肉饼 1 公斤/包	包	2.2			
32	冻品	虾饼 1 公斤/包	包	55			
33	冻品	藤椒腿排 1 公斤/包	包	150.7			

34	冻品	藤椒鸡排1公斤/包	包	113.3			
35	冻品	火腿片50克/包	包	5.5			
36	冻品	台湾黑椒烤肠28斤/箱	箱	309.1			
37	冻品	香肠400克/包	包	171.6			
38	冻品	大方腿1.36公斤/条	条	17.6			
39	冻品	大红肠600克/根	根	16.5			
40	冻品	培根2公斤/包	包	1.1			
41	冻品	培根200克/包	包	1.1			

#### 四、禽蛋类

序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	禽蛋类	鸡蛋	斤	47609.1			
2	禽蛋类	去壳鹌鹑蛋	斤	44.495			
3	禽蛋类	生咸蛋	只	2054.8			
4	禽蛋类	熟咸蛋	只	46706			
5	禽蛋类	鸡	斤	159.83			
6	禽蛋类	鸽子	只	644.6			
7	禽蛋类	二黄鸡	斤	4.18			
8	禽蛋类	咸草鸡500克/袋	袋	275			
9	禽蛋类	盐水鸭400克/袋	袋	275			

#### 五、河海鲜类

序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	河海鲜	青鱼	斤	12226.5			
2	河海鲜	中段青鱼	斤	173.8			
3	河海鲜	河鲫鱼	斤	1400.3			
4	河海鲜	鳊鱼	斤	1711.6			
5	河海鲜	草虾	斤	2.2			
6	河海鲜	河虾	斤	1.1			

7	河海鲜	小龙虾	斤	310.2			
8	河海鲜	沼虾	斤	17.6			
9	河海鲜	基尾虾	斤	6199.6			
10	河海鲜	鲍鱼	只	27.5			
11	河海鲜	鲈鱼	斤	554.84			
12	河海鲜	桂鱼	斤	1.76			
13	河海鲜	黑鱼	斤	228.25			
14	河海鲜	甲鱼	斤	13.64			
15	河海鲜	龙利鱼	斤	44			
16	河海鲜	昂子鱼	斤	1.87			
17	河海鲜	牛蛙	斤	25.08			
18	河海鲜	蛏子	斤	22			
19	河海鲜	油蛤	斤	13.2			
20	河海鲜	花蛤	斤	16.5			
21	河海鲜	黄鳝	斤	1.1			
22	河海鲜	鳝丝	斤	61.82			
23	河海鲜	鱿鱼	斤	0.88			

#### 六、清美豆制品、面点类

序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	清美类	香干	斤	6365.7			
2	清美类	内酯豆腐 400 克/盒	盒	3333			
3	清美类	老豆腐 4 公斤/盒	大盒	267.3			
4	清美类	清美千叶豆腐 400 克/袋	袋	33			
5	清美类	烤麸	斤	440			
6	清美类	素鸡	斤	1073.6			
7	清美类	小油豆腐 220-250 只	斤	22			
8	清美类	小小油豆腐	斤	211.2			
9	清美类	厚百页	斤	55.55			
10	清美类	厚百页丝	斤	1700.05			
11	清美类	薄百叶	张	14976.5			
12	清美类	磨糊	斤	5.5			
13	清美类	油三角 20 只/公斤	斤	46.222			

14	清美类	油三角 200 克/ 包	包	145. 2			
15	清美类	粉皮 210 克/包	包	1. 1			
16	清美类	粉皮 10 张/公斤	斤	1343. 54			
17	清美类	臭干	块	1. 1			
18	清美类	百页结	斤	682			
19	清美类	豆腐衣	张	1. 1			
20	清美类	无锡油 面筋 75 克/袋	袋	14. 3			
21	清美类	油面筋 1000 只	大包	38. 5			
22	清美类	腐竹		1. 1			
23	清美类	素肠	斤	286			
24	清美类	素肠 200 克/包	包	29. 7			
25	清美类	麻腐 500 克	块	8. 8			
26	清美类	荠菜鲜 肉大馄 饨 500 克/袋	袋	2200			
27	清美类	荠菜鲜 肉水饺 500 克/ 袋	袋	1901. 9			
28	清美类	魔芋粉 200 克/ 盒	盒	1156. 1			
29	清美类	魔芋	斤	129. 8			
30	清美类	中百叶	斤	16. 5			
31	清美类	特浓甜 豆浆 350 升/袋	袋	7297. 4			
32	清美类	特浓豆 浆 350 升/袋	袋	1380. 5			
33	清美类	鲜肉大 包 320 克/包	包	3984. 2			
34	清美类	鲜肉大 包 640 克/包	包	1645. 6			
35	清美类	葱油花 卷 600	包	1324. 4			

		克/包					
36	清美类	葱油饼 500 克/ 包	包	11			
37	清美类	手抓饼 1 公斤/包	包	44			
38	清美类	熟炒面 条	斤	0.66			
39	清美类	炒面条	斤	1700. 6			
40	清美类	小宽面	斤	1328. 8			
41	清美类	面条	斤	209. 627			
42	清美类	苏式细 面条	斤	951. 5			
43	清美类	小馄饨 皮 1 公 斤/袋	斤	360. 8			
44	清美类	面疙瘩 2.5 公斤 /包	包	58. 3			
45	清美类	烧麦皮	斤	176			
46	清美类	水饺皮	斤	44			
47	清美类	手指年 糕	斤	119. 46			
48	清美类	大排年 糕	斤	277. 64			
49	清美类	年糕	斤	1716			
50	清美类	黑芝麻 汤圆 250 克/包	包	11			
51	清美类	鲜肉汤 圆 250 克/包	包	2. 2			
52	清美类	小黑芝 麻汤圆 500 克/ 包	包	1. 1			

#### 七、辅料类

序号	类型	品名	单位	数量	品牌规 格	单价	金额
1	辅料类	江西米 粉 1 千 克	包	22			
2	辅料类	龙口粉 丝 1 斤	包	101. 2			
3	辅料类	山芋粉 丝	斤	27. 5			

4	辅料类	红薯碎 粉条 500 克/包	包	2.2			
5	辅料类	面包糠 1000 克/ 包	包	55			
6	辅料类	粉蒸粉 125 克/ 包	包	792			
7	辅料类	紫薯粉 500 克/ 包	包	1.1			
8	辅料类	木薯粉 500 克/ 包	包	41.8			
9	辅料类	宽粉	斤	5.5			
10	辅料类	桂林米 线	斤	1.1			
11	辅料类	碎花生 2.5 公斤	公斤	1.1			
12	辅料类	腰果	斤	0.55			
13	辅料类	花生米	斤	1131.57			
14	辅料类	黑木耳	斤	176			
15	辅料类	白芝麻	斤	52.8			
16	辅料类	黑芝麻 粉	斤	4.4			
17	辅料类	红豆	斤	63.8			
18	辅料类	干香菇	斤	15.4			
19	辅料类	干金针 菜	斤	5.5			
20	辅料类	小西米 2.5 公斤 /包	包	5.5			
21	辅料类	小米	斤	47.3			
22	辅料类	黑芝麻	斤	3.3			
23	辅料类	绿豆	斤	1083.5			
24	辅料类	梅干菜	斤	119.9			
25	辅料类	酱菜 25 克/包	包	164450			
26	辅料类	老坛酸 菜 24 克 /包	包	715			
27	辅料类	东北酸 菜丝 300 克/包	包	3.3			
28	辅料类	酸辣笋 丝 2.5 公斤/包	包	1.1			

29	辅料类	碗豆	斤	12. 1			
30	辅料类	光玉米棒	斤	2667. 5			
31	辅料类	黄玉米棒	斤	6. 6			
32	辅料类	冬笋干	斤	92. 07			
33	辅料类	苔菜	斤	5. 5			
34	辅料类	水笋	斤	5. 5			
35	辅料类	紫菜	斤	11			
36	辅料类	虾皮	斤	10. 45			
37	辅料类	黄油 1. 5 公斤/箱	箱	3. 3			
38	辅料类	淡奶油 500 毫升/盒	盒	20. 9			
39	辅料类	奶酪 1 公斤/盒	盒	2. 2			
40	辅料类	蛋糕油 3 公斤/桶	桶	4. 4			
41	辅料类	液态酥油 5 升/桶	桶	2. 2			
42	辅料类	炼乳 350 克/听	听	3. 3			
43	辅料类	蓝梅果酱 3 公斤/桶	桶	1. 1			
44	辅料类	草莓酱 340 克/瓶	瓶	1. 1			
45	辅料类	山楂片 350 克/包	包	1. 1			
46	辅料类	蛋挞液 900 克/盒	盒	12. 1			
47	辅料类	蛋挞皮 10 克 *600 只/箱	箱	5. 5			
48	辅料类	芝士片 166 克/包	包	25. 3			
49	辅料类	芝士碎 500 克/包	包	1. 1			

50	辅料类	可丝达 馅料 1 公斤/包	包	13. 2			
51	辅料类	吉士粉 300 克/ 桶	桶	1. 1			
52	辅料类	黑巧克 力豆 250 克/包	包	1. 1			
53	辅料类	巧克力 粉	斤	1. 1			
54	辅料类	色拉酱 500 克/ 包	包	165			
55	辅料类	油条脆 皮粉 250 克/包	包	26. 4			
56	辅料类	泡打粉 1000 克/ 包	包	13. 2			
57	辅料类	酵母 500 克/包	包	231			
58	辅料类	小苏打 500 克/ 包	包	17. 6			
59	辅料类	食用碱 粉 250 克/包	包	1. 1			
60	辅料类	面包改 良剂 300 克/包	包	6. 6			
61	辅料类	塔塔粉 500 克/ 桶	桶	1. 1			
62	辅料类	臭粉 1. 2 公斤/盒	盒	2. 2			
63	辅料类	蓬灰 500 克/包	包	6. 6			
64	辅料类	豆沙	斤	706. 2			
65	辅料类	芋泥馅 5 千克	斤	12. 1			
66	辅料类	糖纳红 豆 5 公 斤/包	包	22			
67	辅料类	黑洋酥 500 克/ 包	包	1. 1			

68	辅料类	五仁馅 5 公斤/包	包	1. 1			
69	辅料类	熟黄豆粉	斤	5. 5			
70	辅料类	蜜枣	斤	37. 4			
71	辅料类	无核红枣	斤	16. 5			
72	辅料类	红枣	斤	49. 5			
73	辅料类	红绿丝	斤	22			
74	辅料类	核桃仁	斤	20. 9			
75	辅料类	枣泥 5 公斤/包	包	5. 5			
76	辅料类	椰蓉 500 克/包	包	11			
77	辅料类	椰丝 500 克/包	包	14. 3			
78	辅料类	葡萄干	斤	27. 5			
79	辅料类	莲心	斤	1. 1			
80	辅料类	杏仁片	斤	2. 2			
81	辅料类	燕麦片 500 克/包	包	2. 2			
82	辅料类	奥利奥饼干 100 克/包	包	2. 2			
83	辅料类	葛根粉 500 克/包	包	1. 1			
84	辅料类	光明牛奶 250 毫升/包/箱	箱	42. 9			
85		奶粉 400 克/包	包	62. 7			
86	辅料类	咖啡 13 克/条	条	220			
87	辅料类	月饼糖浆 300 毫升/瓶	瓶	7. 7			
88	辅料类	碱水 60 毫升/瓶	瓶	11			
89	辅料类	玉米糖浆 500 毫升/瓶	瓶	2. 2			
90	辅料类	麦青汁 500 毫升/瓶	瓶	93. 5			

91	辅料类	蜂蜜 500 克/瓶	瓶	2.2			
92	辅料类	酸奶 100 克/杯	杯	253			
93	辅料类	海苔肉松 4 公斤/包	包	6.6			
94	辅料类	海苔肉松 2.5 公斤/包	包	17.6			
95	辅料类	哈蜜瓜	斤	145.2			
96	辅料类	圣女果	斤	62.7			
97	辅料类	葡萄	斤	17.6			
98	辅料类	金桔	斤	4.4			
99	辅料类	进口红提	斤	3.3			
100	辅料类	西瓜	斤	20.9			
101	辅料类	冬枣	斤	5.5			
102	辅料类	樱桃	斤	1.1			
103	辅料类	火龙果	斤	8.8			
104	辅料类	网文瓜	斤	6.6			
105	辅料类	青皮绿肉瓜	斤	9.9			
106	辅料类	香蕉	斤	150.7			
107	辅料类	荔枝	斤	1.1			
108	辅料类	猕猴桃	个	2.2			
109	辅料类	鱼丸	斤	11			
110	辅料类	鱼丸 2.5 公斤/包	包	6.6			
111	辅料类	葱花鱼丸 2.5 公斤/包	包	1.1			
112	辅料类	香菇贡丸 900 克/包	包	3.3			
113	辅料类	牛肉丸 2.5 公斤/包	包	1.1			
114	辅料类	蛋饺 250 克/盒	盒	12.1			
115	辅料类	贡丸 2.5 公斤/包	包	51.7			
116	辅料类	蛋饺 2.5 公斤/包	包	57.2			
117	辅料类	午餐肉 340 克/听	听	13.2			

118	辅料类	兰花	枝	2.2				
119	辅料类	干粽叶	斤	29.7				
120	辅料类	鲜粽叶	斤	5.5				
121	辅料类	枸杞子	斤	1.1				
122	辅料类	伏苓	斤	1.1				
123	辅料类	鲜菊花	枝	2.2				
124	辅料类	荷兰芹	斤	1.1				
125	辅料类	杨兰花	枝	1.1				
126	辅料类	咸五花肉	斤	853.6				
127	辅料类	咸腿肉	斤	575.3				
128	辅料类	干肉皮	斤	11				

# 第五章 政府采购合同主要条款指引

## 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]

法定代表人： [合同中心-供应商法人姓名]

( [合同中心-供应商法人性别] )

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. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下货物或服务：

1. 1 乙方所提供的货物或服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见合同附件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2. 1 合同价格

本合同价格为 [合同中心-合同总价] 元整（ [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应包含在合同价中,甲方不再另行支付其它任何费用。

## 2. 2 服务地点

甲方指定地点

## 2. 3 服务期限

本服务的服务期限: **[合同中心-合同有效期]**。

## 3. 质量标准和要求

3. 1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定,上述标准不一致的,以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的,按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3. 2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

## 4. 权利瑕疵担保

4. 1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4. 2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权,如抵押权、质押权、留置权等。

4. 3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4. 4 如甲方使用该服务构成上述侵权的,则由乙方承担全部责任。

## 5. 验收

5. 1 服务根据合同的规定完成后,甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书,甲方在收到验收通知书后的10个工作日内,确定具体日期,由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收,对此乙方应当配合。

5. 2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收,乙方应当排除故障,并自行承担相关费用,同时进行试运行,直至服务完全符合验收标准。

5. 3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收,甲方应在合理时间内排除故障,

再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5. 4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

## 6. 保密

6. 1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

## 7. 付款

7. 1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7. 2 本合同款项按照以下方式支付。

7. 2. 1 付款内容：（分期付款）

7. 2. 2 付款条件：

### **[合同中心-支付方式名称]**

7. 2. 3 每次付款甲方将通过银行转账的方式转入乙方银行收款账户，乙方收款账户信息：

单位名称： **[合同中心-供应商名称\_1]**

开户银行： **[合同中心-供应商银行名称]**

账号： **[合同中心-供应商银行账号]**

## 8. 甲方（甲方）的权利义务

8. 1、甲方有权在合同规定的范围内享受，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8. 2 如果乙方无法完成合同规定的服服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8. 3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损

失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8. 4 甲方在合同规定的服务期限内有义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8. 5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8. 6 如果甲方因工作需要对原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

## 9. 乙方的权利与义务

9. 1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9. 2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9. 3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9. 4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9. 5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9. 6 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9. 7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和服务质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9. 8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

## 10. 补救措施和索赔

10. 1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10. 2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙

方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

- (1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。
- (2) 乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。
- (3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

## 11. 履约延误

11. 1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。
11. 2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。
11. 3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

## 12. 误期赔偿

12. 1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

## 13. 不可抗力

13. 1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。
13. 2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的

事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13. 3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

#### 14. 履约保证金

14. 1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后 15 日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14. 2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行负担。

14. 3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

#### 15. 争端的解决

15. 1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15. 2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15. 3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

#### 16. 违约终止合同

16. 1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

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

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16. 2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

## 17. 破产终止合同

17. 1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

## 18. 合同转让和分包

18. 1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

## 19. 合同生效

19. 1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

19. 2 本合同一式叁份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

## 20. 合同附件

20. 1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、 投标(响应)文件

20. 2 本合同附件与合同具有同等效力。

20. 3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

## 21. 合同修改

21. 1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

## 22. 其他补充事宜（如有）

**[合同中心-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）：

日期：[合同中心-签订时间]

日期：[合同中心-签订时间\_1]

合同签订点：网上签约

## 第六章 投标文件格式附件

附件 1: 正本或  
副本

# 上海市中西医结合医院食堂食 材采购（除猪肉，蔬菜以外）

项目编号: (标项 )

资

质

文

# 件

投标人全称:

地 址:

时 间:

## 1、资质文件目录

- (1) 投标声明书（格式见附件，含重大违法记录声明）；
- (2) 提供自招标公告发布之日起至投标截止日内任意时间的“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）投标人信用查询网页截图。
- (3) 法定代表人授权委托书(格式见附件)；
- (4) 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件复印件并签字；
- (5) 提供财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函（格式见附件）；
- (6) 提供采购公告中符合投标人特定条件要求的有效的其他资质复印件并加盖公司公章及需要说明的资料。

## 附件 2:

## 声 明 书

致上海璠润招标服务有限公司：

(投标人名称)系中华人民共和国合法企业, 经营地址 。

我(姓名)系(投标人名称)的法定代表人,我方愿意参加贵方组织的(项目名称)(项目编号)的投标,为此,我方就本次投标有关事项郑重声明如下:

1、我方已详细审查全部招标文件，同意招标文件的各项要求。

2、我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

3、若中标，我方将按招标文件规定履行合同责任和义务。

4、我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

5、投标文件自开标之日起有效期为 90 天。

6、我方参与本项目前 3 年内的经营活动中没有重大违法记录：

7、我方通过“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、  
中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）查询，未被列入失信被执行人、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。

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

法定代表人签名（或签名章）： 日期：

投标人全称（公章）: \_\_\_\_\_

附件 3:

### 法定代表人授权委托书

上海璠润招标服务有限公司:

我\_\_\_\_\_(姓名)系\_\_\_\_\_(投标人名称)的法定代表人, 现授权委托本单位在职职工\_\_\_\_\_ (姓名)为授权代表, 以我方的名义参加项目编号:\_\_\_\_\_ 项目名称:\_\_\_\_\_ 项目的投标活动, 并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。我方对授权代表的签名事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前, 本授权书一直有效。授权代表在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

授权代表无转委托权, 特此委托。

附授权代表身份证复印件(正反面加盖公章)

授权代表签名:\_\_\_\_\_ 职务:\_\_\_\_\_

授权代表身份证号码:\_\_\_\_\_

法定代表人签名(或签名章):\_\_\_\_\_ 职务:\_\_\_\_\_

投标人全称(公章):\_\_\_\_\_ 日 期:\_\_\_\_\_

附件 4:

## 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. 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。

供应商名称（公章）

日期：

附件 5:

正本或副本

# 上海市中西医结合医院食堂食 材采购（除猪肉，蔬菜以外）

项目编号：（标项 ）

## 技术及商务文件

投标人全称：

地 址：

时 间：

## 2、技术及商务文件目录

- (1) 评分对应表（格式见附件，主要用于评委对应评分内容）
- (2) 投标项目明细清单（含货物、服务等）；
- (3) 技术响应表（格式见附件）；
- (4) 项目总体解决方案（可包含且不限于对项目总体要求的理解、项目总体架构及技术解决方案等）；
- (5) 项目实施计划（可包含且不限于项目实施计划、进度安排、人力资源安排、项目组人员清单等）；
- (6) 列入政府采购节能环保清单的证明资料（若有）；
- (7) 商务响应表（格式见附件）；
- (8) 售后服务计划（可包含且不限于对用户故障的响应、处理、定期巡检、备品备件、常用耗材提供、驻点人员情况等）；
- (9) 技术培训计划（若有）；
- (10) 投标人履约能力（可包含且不限于技术力量情况、投标人各项能力证书）；
- (11) 案例的业绩证明（投标人业绩情况一览表、合同复印件等）；
- (12) 投标方认为需要的其他文件资料。

附件 6:

## 评分对应表

投标人全称（公章）：\_\_\_\_\_

标项：\_\_\_\_\_

评分项目	投标文件对应资料	投标文件页码
对应第三章评分办法及评分标准（报价除外）		
.....		

授权代表签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

附件 7:

## 投标项目明细清单

投标人全称（公章）：\_\_\_\_\_

标项：\_\_\_\_\_

### 货物类

序号	货物名称	品牌	规格型号	单位及数量	性能及指标	产地

注：在填写时，如上表不适合本项目的实际情况，可在确保投标明细内容完整的情况下，根据上表格式自行划表填写。

授权代表签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

附件 8:

## 技术响应表

投标人全称（公章）：\_\_\_\_\_ 标项：\_\_\_\_\_

招标文件要求	投标文件响应	偏离情况

注：投标人应根据投标设备的性能指标、对照招标文件要求在“偏离情况”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

授权代表签名：\_\_\_\_\_ 日 期：\_\_\_\_\_

附件 9:

### 项目组人员清单

投标人全称（公章）：\_\_\_\_\_ 标项：\_\_\_\_\_

姓名	职务	专业技 术资格	证书 编号	参加本单位 工作时间	劳动合 同编号

注：在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行划表填写。

授权代表签名：\_\_\_\_\_ 日 期：\_\_\_\_\_

附件 10:

## 商务响应表

投标人全称（公章）：\_\_\_\_\_

标项：\_\_\_\_\_

项目	招标文件要求	是否响应	投标人的承诺或说明
服务期			
付款条件			
本地化服务			
技术培训			
公司技术力量情况			
经验或业绩要求			
.....			

授权代表签名：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

附件 11:

### 投标人业绩情况一览表

投标人全称（公章）：\_\_\_\_\_

采购单位名称	设备或项目名称	合同 金额 (万元)	附件页码		采购单位联系人及 联系电话
			合 同	验 收 报 告	

授权代表签名：\_\_\_\_\_

时 间：\_\_\_\_\_

---

附件 12:

正本或副本

## 上海市中西医结合医院食堂食材 采购（除猪肉，蔬菜以外）

项目编号：（标项 ）

# 报 价 文 件

投标人全称：

地 址：

时 间：

---

### 3、报价文件目录

- (1) 投标报价一览表（见附件）；
- (2) 投标报价明细表（格式自拟）
- (2) 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）；
- (3) 中小企业声明函（见附件）；
- (4) 残疾人福利企业声明函（见附件）。

---

附件 13:

## 投 标 报 价 一 览 表

投标人全称（公章）: \_\_\_\_\_

招标编号及标项: \_\_\_\_\_

上海市中西医结合医院食堂食材采购（除猪肉, 蔬菜以外）包 1

项目名称	服务期	备注	最终报价(总价、元)

注：最终报价应与报价明细表总价一致

授权代表签名:

日期:

---

## 附件 14

### 报价明细表

项目名称：

包号：

一、米面类							
序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	米面类	大米	斤	145200			
2	米面类	糯米	斤	1061.5			
3	米面类	血糯米	斤	181.5			
4	米面类	糯米粉	斤	418			
5	米面类	面粉(做包子)	斤	33000			
6	米面类	高筋面粉 50 斤/包	包	180.4			
7	米面类	低筋面粉 22.7 千克/包	包	117.7			
8	米面类	四星面粉	斤	1.1			
9	米面类	五星面粉	斤	2805			
10	米面类	六星面粉	斤	1.1			
11	米面类	小麦淀粉 0.6 斤/包	包	6209.5			
12	米面类	荞麦面粉	斤	132			
13	米面类	玉米面粉	斤	45.1			
14	米面类	土豆淀粉	斤	2750			
15	米面类	粘米粉	斤	18.7			
16	米面类	全麦面粉 2 斤/包	包	1.1			
二、调味料类							
序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	调味料	非转基因大豆油 10 升/桶	桶	9999			
2	调味料	花生油	斤	1.1			

3	调味料	菜籽油 10升/桶	桶	4.4			
4	调味料	麻油 500 毫升/瓶	瓶	22			
5	调味料	猪油 15 公斤	桶	66			
6	调味料	中盐 400 克/袋	斤	6006			
7	调味料	糖粉 2.5 公斤/包	包	13.2			
8	调味料	绵白糖 2 斤/包	包	11			
9	调味料	黄冰糖	斤	739.2			
10	调味料	红糖	斤	19.8			
11	调味料	元贞糖 125克/ 包	包	22			
12	调味料	白砂糖 2 斤/包	斤	4928			
13	调味料	鸡精 1 公斤/包	包	12.1			
14	调味料	鸡汁 1 公斤/瓶	瓶	5.5			
15	调味料	味精	斤	4158			
16	调味料	老抽酱 油 1.9 升/桶	桶	567.6			
17	调味料	辣酱油 630毫升/ 瓶	瓶	11			
18	调味料	生抽酱 油 1.9 升/桶	桶	435.6			
19	调味料	蒸鱼豉 油 450 克/瓶	瓶	3.3			
20	调味料	料酒 1.9 升/桶	桶	770			
21	调味料	蕃茄酱 850克/ 听	听	778.8			
22	调味料	蕃茄沙 司 397 克/瓶	瓶	44			
23	调味料	镇江香 醋 500 毫升/瓶	瓶	554.4			
24	调味料	糟卤 500ml/	瓶	250.8			

		瓶				
25	调味料	黄焖鸡调味料 3 公斤/桶	桶	4.4		
26	调味料	豆瓣酱 7 公斤/桶	桶	1.1		
27	调味料	剁椒 1.6 升/桶	桶	66		
28	调味料	红油豆瓣酱 4 千克/桶	桶	83.6		
29	调味料	风味豆豉油制辣椒 280 克/瓶	瓶	79.2		
30	调味料	蚝油 6 公斤/桶	桶	39.6		
31	调味料	南乳汁 440g/瓶	瓶	448.8		
32	调味料	海鲜酱 7 公斤/桶	桶	33		
33	调味料	黄豆酱 800 克/瓶	瓶	5.5		
34	调味料	白醋 500 毫升/瓶	瓶	343.2		
35	调味料	白酒 500 毫升/瓶	瓶	145.2		
36	调味料	咖喱粉 350 克/瓶	瓶	132		
37	调味料	椒盐粉 10 克/包	包	237.6		
38	调味料	泡椒 500 克/包	包	3.3		
39	调味料	鲜花椒 500 克/包	包	2.2		
40	调味料	泡姜 500 克/包	包	1.1		
41	调味料	香辣酱 350 克/瓶	瓶	1.1		
42	调味料	牛肉酱 350 克/瓶	瓶	2.2		

43	调味料	香辣味 酱香饼 酱 350 克/瓶	瓶	2.2			
44	调味料	蒜蓉酱 250 克/ 瓶	瓶	5.5			
45	调味料	麻辣香 锅酱 4 公斤/盒	盒	1.1			
46	调味料	豆瓣酱 300 克/ 盒	盒	9.9			
47	调味料	排骨酱 270 克/ 瓶	瓶	1.1			
48	调味料	叉烧酱 270 克/ 瓶	瓶	5.5			
49	调味料	甜面酱 500 克/ 瓶	瓶	38.5			
50	调味料	黄灯笼 辣椒酱 270 克/ 瓶	瓶	1.1			
51	调味料	白胡椒 粉 500 克/包	包	94.6			
52	调味料	鲜辣味 粉 500 克/包	包	3.3			
53	调味料	红甜椒 粉 250 克/瓶	瓶	1.1			
54	调味料	黑胡椒 粉 500 克/包	瓶	1.1			
55	调味料	蒜头粉 500 克/ 包	瓶	1.1			
56	调味料	新奥尔 良烤鸡 粉 1 公 斤/包	包	66			
57	调味料	花生酱 510 克/ 瓶	瓶	19.8			

58	调味料	芝麻酱 400 克/ 瓶	瓶	1. 1			
59	调味料	龙虾调 料 450 克/包	包	1. 1			
60	调味料	啤酒 500 毫升/瓶	瓶	53. 9			
61	调味料	火锅料 300 克/ 包	包	13. 2			
62	调味料	辣椒粉	斤	16. 5			
63	调味料	细辣椒 粉	斤	8. 8			
64	调味料	豆豉 160 克/包	包	265. 1			
65	调味料	野山椒 1. 15 公 斤/瓶	瓶	39. 6			
66	调味料	红曲粉 500 克/ 包	包	1. 1			
67	调味料	花椒	斤	7. 7			
68	调味料	草果	斤	0. 55			
69	调味料	香叶	斤	3. 85			
70	调味料	桂皮	斤	13. 2			
71	调味料	八角	斤	12. 1			
72	调味料	十三香 45 克/盒	盒	20. 9			
73	调味料	干辣椒 段	斤	14. 85			
74	调味料	龙虾调 料 500 克/包	包	2. 2			
75	调味料	小茴香	斤	0. 55			
76	调味料	红花椒	斤	0. 55			
77	调味料	香砂	斤	0. 55			
78	调味料	甘草	斤	0. 55			

### 三、冻品

序号	类型	品名	单位	数量	品牌规 格	单价	金额
1	冻品	鸡架骨	斤	178. 2			
2	冻品	鸭腿	斤	14036			
3	冻品	手枪腿	斤	21298. 86			
4	冻品	琵琶腿	斤	1518			
5	冻品	鸭翅根	斤	9328			
6	冻品	鸡脯肉	斤	5060			
7	冻品	鸡翅	斤	972. 29			

8	冻品	鸭脯肉	斤	1.1			
9	冻品	鸭珍 1 公斤	公斤	6.6			
10	冻品	冻鸭肠 1 公斤	公斤	6.6			
11	冻品	鸭血	斤	64.9			
12	冻品	虾仁	斤	3168			
13	冻品	冻虾 2.8 公斤/盒	盒	1211.1			
14	冻品	鮰鱼翅	斤	22			
15	冻品	鲳鱼	斤	5786			
16	冻品	带鱼段	斤	982.63			
17	冻品	带鱼	斤	310.2			
18	冻品	小黄鱼	斤	3805.175			
19	冻品	目鱼仔	斤	18.7			
20	冻品	大目鱼	斤	330			
21	冻品	雪菜鱿鱼	斤	66			
22	冻品	鱼排	斤	7958.5			
23	冻品	筋头巴脑	斤	2.2			
24	冻品	牛腩	斤	836.88			
25	冻品	牛腱	斤	1.1			
26	冻品	牛肉丝	斤	562.65			
27	冻品	牛腿肉	斤	2877.38			
28	冻品	牛柳	斤	3212			
29	冻品	牛骨	斤	88			
30	冻品	牛百叶	斤	34.1			
31	冻品	鸡肉饼 1 公斤/包	包	2.2			
32	冻品	虾饼 1 公斤/包	包	55			
33	冻品	藤椒腿排 1 公斤/包	包	150.7			
34	冻品	藤椒鸡排 1 公斤/包	包	113.3			
35	冻品	火腿片 50 克/包	包	5.5			
36	冻品	台湾黑椒烤肠 28 斤/箱	箱	309.1			
37	冻品	香肠 400 克/包	包	171.6			
38	冻品	大方腿 1.36 公斤/条	条	17.6			

39	冻品	大红肠 600 克/ 根	根	16.5			
40	冻品	培根 2 公斤/包	包	1.1			
41	冻品	培根 200 克/包	包	1.1			

#### 四、禽蛋类

序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	禽蛋类	鸡蛋	斤	47609.1			
2	禽蛋类	去壳鹌 鹑蛋	斤	44.495			
3	禽蛋类	生咸蛋	只	2054.8			
4	禽蛋类	熟咸蛋	只	46706			
5	禽蛋类	鸡	斤	159.83			
6	禽蛋类	鸽子	只	644.6			
7	禽蛋类	二黄鸡	斤	4.18			
8	禽蛋类	咸草鸡 500 克/ 袋	袋	275			
9	禽蛋类	盐水鸭 400 克/ 袋	袋	275			

#### 五、河海鲜类

序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	河海鲜	青鱼	斤	12226.5			
2	河海鲜	中段青 鱼	斤	173.8			
3	河海鲜	河鲫鱼	斤	1400.3			
4	河海鲜	鳊鱼	斤	1711.6			
5	河海鲜	草虾	斤	2.2			
6	河海鲜	河虾	斤	1.1			
7	河海鲜	小龙虾	斤	310.2			
8	河海鲜	沼虾	斤	17.6			
9	河海鲜	基尾虾	斤	6199.6			
10	河海鲜	鲍鱼	只	27.5			
11	河海鲜	鲈鱼	斤	554.84			
12	河海鲜	桂鱼	斤	1.76			
13	河海鲜	黑鱼	斤	228.25			
14	河海鲜	甲鱼	斤	13.64			
15	河海鲜	龙利鱼	斤	44			
16	河海鲜	昂子鱼	斤	1.87			
17	河海鲜	牛蛙	斤	25.08			
18	河海鲜	蛏子	斤	22			
19	河海鲜	油蛤	斤	13.2			
20	河海鲜	花蛤	斤	16.5			

21	河海鲜	黄鳝	斤	1.1			
22	河海鲜	鳝丝	斤	61.82			
23	河海鲜	鱿鱼	斤	0.88			

#### 六、清美豆制品、面点类

序号	类型	品名	单位	数量	品牌规格	单价	金额
1	清美类	香干	斤	6365.7			
2	清美类	内酯豆腐 400 克/盒	盒	3333			
3	清美类	老豆腐 4 公斤/盒	大盒	267.3			
4	清美类	清美千叶豆腐 400 克/袋	袋	33			
5	清美类	烤麸	斤	440			
6	清美类	素鸡	斤	1073.6			
7	清美类	小油豆腐 220-250 只	斤	22			
8	清美类	小小油豆腐	斤	211.2			
9	清美类	厚百页	斤	55.55			
10	清美类	厚百页丝	斤	1700.05			
11	清美类	薄百叶	张	14976.5			
12	清美类	磨糊	斤	5.5			
13	清美类	油三角 20 只/公斤	斤	46.222			
14	清美类	油三角 200 克/包	包	145.2			
15	清美类	粉皮 210 克/包	包	1.1			
16	清美类	粉皮 10 张/公斤	斤	1343.54			
17	清美类	臭干	块	1.1			
18	清美类	百页结	斤	682			
19	清美类	豆腐衣	张	1.1			
20	清美类	无锡油面筋 75 克/袋	袋	14.3			
21	清美类	油面筋 1000 只	大包	38.5			
22	清美类	腐竹		1.1			

23	清美类	素肠	斤	286			
24	清美类	素肠 200 克/包	包	29.7			
25	清美类	麻腐 500 克	块	8.8			
26	清美类	芥菜鲜肉大馄饨 500 克/袋	袋	2200			
27	清美类	芥菜鲜肉水饺 500 克/袋	袋	1901.9			
28	清美类	魔芋粉 200 克/盒	盒	1156.1			
29	清美类	魔芋	斤	129.8			
30	清美类	中百叶	斤	16.5			
31	清美类	特浓甜豆浆 350 升/袋	袋	7297.4			
32	清美类	特浓豆浆 350 升/袋	袋	1380.5			
33	清美类	鲜肉大包 320 克/包	包	3984.2			
34	清美类	鲜肉大包 640 克/包	包	1645.6			
35	清美类	葱油花卷 600 克/包	包	1324.4			
36	清美类	葱油饼 500 克/包	包	11			
37	清美类	手抓饼 1 公斤/包	包	44			
38	清美类	熟炒面条	斤	0.66			
39	清美类	炒面条	斤	1700.6			
40	清美类	小宽面	斤	1328.8			
41	清美类	面条	斤	209.627			
42	清美类	苏式细面条	斤	951.5			
43	清美类	小馄饨皮 1 公斤/袋	斤	360.8			

44	清美类	面疙瘩 2.5公斤 /包	包	58. 3			
45	清美类	烧麦皮	斤	176			
46	清美类	水饺皮	斤	44			
47	清美类	手指年 糕	斤	119. 46			
48	清美类	大排年 糕	斤	277. 64			
49	清美类	年糕	斤	1716			
50	清美类	黑芝麻 汤圆 250 克/包	包	11			
51	清美类	鲜肉汤 圆 250 克/包	包	2. 2			
52	清美类	小黑芝 麻汤圆 500 克/ 包	包	1. 1			

#### 七、辅料类

序号	类型	品名	单位	数量	品牌规 格	单价	金额
1	辅料类	江西米 粉 1千 克	包	22			
2	辅料类	龙口粉 丝 1斤	包	101. 2			
3	辅料类	山芋粉 丝	斤	27. 5			
4	辅料类	红薯碎 粉条 500 克/包	包	2. 2			
5	辅料类	面包糠 1000 克/ 包	包	55			
6	辅料类	粉蒸粉 125 克/ 包	包	792			
7	辅料类	紫薯粉 500 克/ 包	包	1. 1			
8	辅料类	木薯粉 500 克/ 包	包	41. 8			
9	辅料类	宽粉	斤	5. 5			
10	辅料类	桂林米 线	斤	1. 1			

11	辅料类	碎花生 2.5公斤	公斤	1.1			
12	辅料类	腰果	斤	0.55			
13	辅料类	花生米	斤	1131.57			
14	辅料类	黑木耳	斤	176			
15	辅料类	白芝麻	斤	52.8			
16	辅料类	黑芝麻 粉	斤	4.4			
17	辅料类	红豆	斤	63.8			
18	辅料类	干香菇	斤	15.4			
19	辅料类	干金针 菜	斤	5.5			
20	辅料类	小西米 2.5公斤 /包	包	5.5			
21	辅料类	小米	斤	47.3			
22	辅料类	黑芝麻	斤	3.3			
23	辅料类	绿豆	斤	1083.5			
24	辅料类	梅干菜	斤	119.9			
25	辅料类	酱菜 25 克/包	包	164450			
26	辅料类	老坛酸 菜 24 克 /包	包	715			
27	辅料类	东北酸 菜丝 300 克/包	包	3.3			
28	辅料类	酸辣笋 丝 2.5 公斤/包	包	1.1			
29	辅料类	碗豆	斤	12.1			
30	辅料类	光玉米 棒	斤	2667.5			
31	辅料类	黄玉米 棒	斤	6.6			
32	辅料类	冬笋干	斤	92.07			
33	辅料类	苔菜	斤	5.5			
34	辅料类	水笋	斤	5.5			
35	辅料类	紫菜	斤	11			
36	辅料类	虾皮	斤	10.45			
37	辅料类	黄油 1.5 公斤/箱	箱	3.3			
38	辅料类	淡奶油 500毫升 /盒	盒	20.9			
39	辅料类	奶酪 1 公斤/盒	盒	2.2			

40	辅料类	蛋糕油 3 公斤/桶	桶	4. 4			
41	辅料类	液态酥油 5 升/桶	桶	2. 2			
42	辅料类	炼乳 350 克/听	听	3. 3			
43	辅料类	蓝梅果酱 3 公斤/桶	桶	1. 1			
44	辅料类	草莓酱 340 克/瓶	瓶	1. 1			
45	辅料类	山楂片 350 克/包	包	1. 1			
46	辅料类	蛋挞液 900 克/盒	盒	12. 1			
47	辅料类	蛋挞皮 10 克 *600 只/箱	箱	5. 5			
48	辅料类	芝士片 166 克/包	包	25. 3			
49	辅料类	芝士碎 500 克/包	包	1. 1			
50	辅料类	可丝达 馅料 1 公斤/包	包	13. 2			
51	辅料类	吉士粉 300 克/桶	桶	1. 1			
52	辅料类	黑巧克力豆 250 克/包	包	1. 1			
53	辅料类	巧克力粉	斤	1. 1			
54	辅料类	色拉酱 500 克/包	包	165			
55	辅料类	油条脆皮粉 250 克/包	包	26. 4			
56	辅料类	泡打粉 1000 克/包	包	13. 2			

57	辅料类	酵母 500 克/包	包	231			
58	辅料类	小苏打 500 克/包	包	17. 6			
59	辅料类	食用碱粉 250 克/包	包	1. 1			
60	辅料类	面包改良剂 300 克/包	包	6. 6			
61	辅料类	塔塔粉 500 克/桶	桶	1. 1			
62	辅料类	臭粉 1.2 公斤/盒	盒	2. 2			
63	辅料类	蓬灰 500 克/包	包	6. 6			
64	辅料类	豆沙	斤	706. 2			
65	辅料类	芋泥馅 5 千克	斤	12. 1			
66	辅料类	糖纳红豆 5 公斤/包	包	22			
67	辅料类	黑洋酥 500 克/包	包	1. 1			
68	辅料类	五仁馅 5 公斤/包	包	1. 1			
69	辅料类	熟黄豆粉	斤	5. 5			
70	辅料类	密枣	斤	37. 4			
71	辅料类	无核红枣	斤	16. 5			
72	辅料类	红枣	斤	49. 5			
73	辅料类	红绿丝	斤	22			
74	辅料类	核桃仁	斤	20. 9			
75	辅料类	枣泥 5 公斤/包	包	5. 5			
76	辅料类	椰蓉 500 克/包	包	11			
77	辅料类	椰丝 500 克/包	包	14. 3			
78	辅料类	葡萄干	斤	27. 5			
79	辅料类	莲心	斤	1. 1			
80	辅料类	杏仁片	斤	2. 2			
81	辅料类	燕麦片 500 克/	包	2. 2			

		包					
82	辅料类	奥利奥 饼干 100 克/包	包	2. 2			
83	辅料类	葛根粉 500 克/ 包	包	1. 1			
84	辅料类	光明牛 奶 250 毫升/包 /箱	箱	42. 9			
85		奶粉 400 克/包	包	62. 7			
86	辅料类	咖啡 13 克/条	条	220			
87	辅料类	月饼糖 浆 300 毫升/瓶	瓶	7. 7			
88	辅料类	碱水 60 毫升/瓶	瓶	11			
89	辅料类	玉米糖 浆 500 毫升/瓶	瓶	2. 2			
90	辅料类	麦青汁 500 毫升 /瓶	瓶	93. 5			
91	辅料类	蜂蜜 500 克/瓶	瓶	2. 2			
92	辅料类	酸奶 100 克/杯	杯	253			
93	辅料类	海苔肉 松 4 公 斤/包	包	6. 6			
94	辅料类	海苔肉 松 2. 5 公斤/包	包	17. 6			
95	辅料类	哈蜜瓜	斤	145. 2			
96	辅料类	圣女果	斤	62. 7			
97	辅料类	葡萄	斤	17. 6			
98	辅料类	金桔	斤	4. 4			
99	辅料类	进口红 提	斤	3. 3			
100	辅料类	西瓜	斤	20. 9			
101	辅料类	冬枣	斤	5. 5			
102	辅料类	樱桃	斤	1. 1			
103	辅料类	火龙果	斤	8. 8			
104	辅料类	网文瓜	斤	6. 6			

105	辅料类	青皮绿肉瓜	斤	9.9			
106	辅料类	香蕉	斤	150.7			
107	辅料类	荔枝	斤	1.1			
108	辅料类	猕猴桃	个	2.2			
109	辅料类	鱼丸	斤	11			
110	辅料类	鱼丸 2.5 公斤/包	包	6.6			
111	辅料类	葱花鱼丸 2.5 公斤/包	包	1.1			
112	辅料类	香菇贡丸 900 克/包	包	3.3			
113	辅料类	牛肉丸 2.5 公斤/包	包	1.1			
114	辅料类	蛋饺 250 克/盒	盒	12.1			
115	辅料类	贡丸 2.5 公斤/包	包	51.7			
116	辅料类	蛋饺 2.5 公斤/包	包	57.2			
117	辅料类	午餐肉 340 克/听	听	13.2			
118	辅料类	兰花	枝	2.2			
119	辅料类	干粽叶	斤	29.7			
120	辅料类	鲜粽叶	斤	5.5			
121	辅料类	枸杞子	斤	1.1			
122	辅料类	伏苓	斤	1.1			
123	辅料类	鲜菊花	枝	2.2			
124	辅料类	荷兰芹	斤	1.1			
125	辅料类	杨兰花	枝	1.1			
126	辅料类	咸五花肉	斤	853.6			
127	辅料类	咸腿肉	斤	575.3			
128	辅料类	干肉皮	斤	11			
<b>合计金额:</b>							

说明: (1) 所有价格均系用人民币表示, 单位为元/年, 精确到分。

(2) 投标人应按照《项目招标需求》和《投标人须知》以及行业定价要求报价。

(3) 投标人应根据分类报价费用情况编制明细费用表并随本表一起提供。

(4) 分项目明细报价合计应与开标一览表报价相等。

投标人授权代表签字: \_\_\_\_\_

---

投标人（公章）: \_\_\_\_\_

日期:       年       月       日

---

附件 14:

## 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\_\_\_\_\_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，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于\_\_\_\_\_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，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

---

说明：

---

(1) 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。

(2) 中标人为中小企业的，本声明函将随中标结果同时公告。

(3) 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。

**注：各行业划型标准：**

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

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

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

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

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

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

---

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

(八) 邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员 300 人及以上, 且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业; 从业人员 20 人及以上, 且营业收入 100 万元及以上的为小型企业; 从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

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

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

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

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

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

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

---

从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

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

---

附件 15:

### 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：

---

(以下附件在递交投标文件时单独提供即可，无需密封进投标文件)  
附件 16：

## 投标文件接收回执

(投标人全称)

你单位递交的以下项目投标文件，经查验，投标文件的包装、密封情况符合招标文件要求，已于 2025 年 月 日 分由我单位工作人员接受。

项目编号		标 项	
项目名称			

请仔细阅读以下内容：

- 1、本回执中除接收时间、接收人签名以外均为必填，如因信息填写错误、疏漏等造成投标文件接收出现任何问题，责任由投标单位自负。
- 2、标项填写方式：如该项目只有一个标项填“1”，多个标项请填写投标的完整标项号。
- 3、本回执投标单位按要求填写打印后，由授权代表携带至投标现场，与投标文件一并交至上海璠润招标服务有限公司现场工作人员。如投标人递交投标文件时未提供回执，视同不需要回执。

上海璠润招标服务有限公司

接收人签名或签章：\_\_\_\_\_

---

附件 17:

## 政府采购活动现场确认声明书

上海璠润招标服务有限公司:

本人经由\_\_\_\_\_ (单位) 负责人\_\_\_\_\_ (姓名) 合法授权  
参加\_\_\_\_\_ 项目 (编号: \_\_\_\_\_) 政府采购活动, 经与本单位法人  
代表 (负责人) 联系确认, 现就有关公平竞争事项郑重声明如下:

一、本单位与采购人之间  不存在利害关系  存在下列利害关  
系\_\_\_\_\_:

- A. 投资关系
- B. 行政隶属关系
- C. 业务指导关系
- D. 其他可能影响采购公正的利害关系 (如有, 请如实说明) \_\_\_\_\_。

二、现已清楚知道参加本项目采购活动的其他所有供应商名称, 本单位  与其他  
所有供应商之间均不存在利害关系  与\_\_\_\_\_ (供应商名称) 之间存在下列利  
害关系\_\_\_\_\_:

- A. 法定代表人或负责人或实际控制人是同一人
- B. 法定代表人或负责人或实际控制人是夫妻关系
- C. 法定代表人或负责人或实际控制人是直系血亲关系
- D. 法定代表人或负责人或实际控制人存在三代以内旁系血亲关系
- E. 法定代表人或负责人或实际控制人存在近姻亲关系
- F. 法定代表人或负责人或实际控制人存在股份控制或实际控制关系
- G. 存在共同直接或间接投资设立子公司、联营企业和合营企业情况
- H. 存在分级代理或代销关系、同一生产制造商关系、管理关系、重要业务 (占主营  
业务收入 50%以上) 或重要财务往来关系 (如融资) 等其他实质性控制关系
- I. 其他利害关系情况\_\_\_\_\_。

三、现已清楚知道并严格遵守政府采购法律法规和现场纪律。

四、我发现\_\_\_\_\_ 供应商之间存在或可能存在上述第二条第  
项利害关系。

(供应商代表签名) \_\_\_\_\_

年 月 日

---

附件 18:

### 供应商账户信息表

致: 上海璠润招标服务有限公司

我单位参加了贵方组织的项目 (代理机构内部编号: ) 投标并递交了形式为  
\_\_\_\_\_的投标保证金 \_\_\_\_\_元, 我司退款账户信息如下:

收款户名			
投标人地址			
开户银行			
开户银行行号			
账号			
联系人		联系电话	

如果我单位未遵守招标文件有关投标保证金的规定, 贵方可以没收我单位投标保证金。

投标人名称 (盖章):

投标人授权代表 (签字)

日期: 年 月 日

说明:

- 1、为保障资金安全, 投标保证金退还账户应当为递交投标保证金的原账户。
- 2、如因上述账户信息有误或账户信息变更未及时通知导致投标保证金无法退还或丢失等可能产生的一切后果由投标人自行负责。
- 3、如投标人未及时收到退回款项, 请与项目负责人联系。

注:

- 1、此文件无需装订入投标文件中, 应按投标人须知的规定密封标记并放入开标一览表及投标保证金单独封装的信封中。
- 2、未提供此文件而导致退保延误的, 其后果由投标人自行承担。