

本项目属于非专门面
向中小微企业采购

中山大学附属第五医院职工食堂 2027 年食 材配送服务项目

招 标 文 件

项目编号：中五采(服)[2026]090 号

代理机构编号：07-08-04A-2026-D-F-E27447

公诚管理咨询有限公司

中山大学附属第五医院

2026 年 10 月 09 日

中国·珠海



温馨提示

一、本项目一律不接受纸质投标文件，只接受符合招标文件要求的电子投标文件。投标人参加投标前，应当到依法设立电子认证服务机构（GDCA 证书）办理 CA 数字证书和电子签章，已有 CA 数字证书的供应商须在投标前检查 CA 数字证书的有效性。

二、投标人需在提交投标文件截止时间前完整上传到中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）。逾期上传或错误投递方式送达的投标文件恕不接收。

三、开标支持远程解密，投标人须使用制作投标文件的电脑或在解密的电脑安装 GDCA 客户端，在投标截止时间后 30 分钟内登录系统完成解密（如因系统原因无法正常解密，采购人可延长解密时间），若开标时未能按时进行解密则视为无效投标人。投标人可通过中山大学附属第五医院智能电子采购系统参与开标，无需现场参加。

四、加★号的条款的指标要求和有盖章、签署要求的带★格式文件，必须一一响应。若有一项带“★”的指标要求未响应或不满足，将按投标无效处理。

五、电子投标文件编制格式见第五部分，投标人应该按照相关格式要求制作投标文件并加盖电子签章后上传至中山大学附属第五医院智能电子采购系统，建议投标人对电子投标文件进行电子签章时使用多页签章。

六、如投标人以非独立法人注册的分公司名义代表总公司盖章和签署文件的，须提供总公司的营业执照扫描件及总公司针对本项目投标的授权书。

七、本次招标向中标人收取的采购服务费，按招标文件规定执行。

八、公开招标失败后，评标委员会可根据项目情况建议重新招标或建议依法变更为竞争性谈判、竞争性磋商、单一来源采购等其他法定采购方式继续进行采购。

九、技术服务费发票联系电话：020-84121131，中山大学附属第五医院智能电子采购系统技术支持电话：020-84158040，CA 数字证书（GDCA）办理联系电话：4007008088。

（本提示内容非招标文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以招标文件为准）

目 录

第一部分 投标邀请函	5
第二部分 用户需求书	9
1. 肉类水产及速食冻品类项目服务质量要求	10
2. 服务要求	13
3. 食材安全	13
4. 配送服务要求（采购人将不定期对货物储运情况进行检查）	14
第三部分 投标人须知	32
一、说明	35
二、招标文件	36
三、投标文件的编制	37
四、投标文件的提交	41
五、开标、评标与定标	42
六、合同的授予	56
第四部分 合同条款	59
第五部分 投标文件格式	90
一、投标文件封面格式	91
二、投标文件目录格式	92
三、投标函格式	93
四、投标人声明函格式	94
五、投标明细报价表格式	96
六、法定代表人身份证明书格式	97
七、法定代表人授权书格式	98
八、投标人的资格声明格式	100
九、法人证书等资格证明文件格式	101
十、与投标人存在关联关系的单位名称说明格式	102
十一、信用查询资料	103
十二、投标保证金缴纳凭证	103
十三、实质性响应条款一览表格式	104
十四、商务条款响应表格式	107
十五、技术条款响应表格式	108
十六、中小企业声明函格式	109
十七、监狱企业声明格式	110
十八、残疾人福利性单位声明函格式	110
十九、业绩一览表格式	111
二十、商务技术部分的评审因素（按评分表列）	111
二十一、投标人认为有必要说明的其他文件资料	111
二十二、承诺函格式	112
二十三、采购代理服务费用支付承诺书	115

二十四、 询问函、质疑函、投诉书格式.....	116
-------------------------	-----

第一部分 投标邀请函

投标邀请函

中山大学附属第五医院根据国家政府采购与招投标法律法规和医院管理要求,拟以公开招标方式采购下列服务。欢迎符合资格条件的供应商投标。

一、项目编号:中五采(服)[2026]090号

二、项目名称:中山大学附属第五医院职工食堂2027年食材配送服务项目

三、招标采购项目内容及数量:肉类水产及速食冻品类,一批。(本项目不属于专门面向中小企业采购项目。本项目所属行业为批发业。具体内容及要求详见公告附件招标文件)。

四、项目预算及经费来源:

包组二:肉类水产及速食冻品类

项目预算:4866000.00元人民币。经费来源为自筹资金。

五、投标人的必备资格要求:

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定,提供下列材料:

(1)具有独立承担民事责任的能力:在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人,投标时提交有效的营业执照(或事业法人登记证或其他组织的营业执照或执业许可证或身份证等相关证明)扫描件。分支机构投标的,须提供总公司和分公司营业执照扫描件,总公司出具给分支机构的授权书。

(2)有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录:提供《投标人的资格声明》,并按格式要求响应。

(3)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度:提供《投标人的资格声明》,并按格式要求响应。

(4)履行合同所必需的设备和专业技术能力:提供《投标人的资格声明》,并按格式要求响应。

(5)参加采购活动前3年内,在经营活动中没有重大违法记录:提供《投标人的资格声明》,并按格式要求响应。重大违法记录,是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。(根据财库(2022)3号文,“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款,法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的,从其规定。)

2.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,不得同时参加本采购项目(或采购包)投标。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商,不得再参与本项目投标。提供《投标人的资格声明》,并按格式要求响应。

3.供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人名单或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为记录名单”中;不处于“中

国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以采购代理机构于投标截止时间当天在上述网站查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为没有上述不良信用记录；如相关失信记录已失效，供应商须提供相关证明资料。）

4. 本项目不属于专门面向中小企业采购的项目。

5. 本项目不允许联合体投标。不接受中标备选方案。

六、服务时间：按合同约定时间（一年）或合同金额达标，满足其中一项合同结束。

服务地点：中山大学附属第五医院负一楼 A 区后厨验收区。

七、招标文件获取方式：本项目以电子招投标形式进行，投标人可于中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）、中国政府采购网

（<http://www.ccgp.gov.cn/>）及代理机构网站（<https://www.chengezhao.com/>）浏览招标公告，确认参与项目的合格投标人应登录中山大学附属第五医院智能电子采购系统，缴纳系统技术服务费 400 元/包组，在网上获取采购文件及其它招标资料。

八、报名方式及时间：**2026 年 10 月 10 日 08:30:00 至 2026 年 10 月 15 日 17:30:00**；登录中山大学附属第五医院智能电子采购系统，在网上报名获取招标文件及资料，否则不能参与本项目的投标。本项目不需要现场报名确认，若报名期限届满后，获取招标文件的潜在投标人不足三家的，采购人将可能顺延报名期限并予公告。请各投标人留意网上公告，采购人不再另行通知。

九、电子投标文件的递交：投标人须凭企业数字证书（GDCA）在提交投标文件截止时间前完成电子投标文件的上传，递交网址：<https://dz.sysu5h.cn/>。无中山大学附属第五医院智能电子采购系统企业数字证书（CA）的投标人需按该平台电子认证的要求，提前办理企业数字证书（GDCA）。如果投标文件于递交投标文件截止时间未能上传完毕，该投标文件将视为无效投标文件。投标截止时间前未完成投标文件传输的，视为撤回投标文件。在递交投标文件截止时间前，投标人可以替换投标文件。

十、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

（1）提交投标文件截止时间和开标时间：2026 年 10 月 30 日 09:30:00（北京时间）。

（2）投标文件解密时间：**2026 年 10 月 30 日 09:30:00 至 2026 年 10 月 30 日 10:00:00**（如因系统原因无法正常解密，采购人可延长解密时间）。

（3）开标地点：在线开标。

（4）解密完成后及时公布开标结果，投标人可登录中山大学附属第五医院智能电子采购系统查看开标情况。

十一、招标公告期限为自发布公告之日起 5 个工作日，2026 年 10 月 10 日 08:30:00 至 2026 年 10 月 15 日 17:30:00 止。

十二、本项目的发布、修改、澄清和补充通知将在中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）、中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）及代理机构网站（<https://www.chengezhao.com/>）发布，敬请各投标人留意，采购人不再另行通知。

十三、联系事项

获取文件开始时间：2026 年 10 月 10 日 08:30:00

获取文件截止时间：2026 年 10 月 15 日 17:30:00

投标截止时间：2026 年 10 月 30 日 09:30:00

采购人：中山大学附属第五医院

采购人地址：珠海市香洲梅华东路 52 号

采购人联系人：王老师

采购人联系电话：0756-2526833

采购人邮编：519000

采购代理机构：公诚管理咨询有限公司

采购代理机构地址：广东省珠海市香洲区兴华路 192 号

采购代理机构联系人：郑凯存、潘文辉、童本锋、盛菲、李涛

采购代理机构联系电话：0756-2666861}

采购代理机构邮编：519000

特别提示：

投标人须对其所提供资料的真实性负责，如有作假，一经发现立即取消投标资格。投标人在本项目中存在下列行为的，采购人将有权利将其列入失信记录，并视情节情况在网上进行实名通报：

1. 从开标之日起到投标有效期满前，投标人撤销投标；
2. 中标后无正当理由放弃中标或不与采购人签订合同的
3. 中标人未能按招标文件的要求在规定期限内提交履约保证金（如需）；
4. 投标人在采购或合同签订过程中存在欺诈行为（包括但不限于拖延签订、提供虚假证明材料、不按采购人要求做履约准备）；
5. 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，违反招标文件规定，将中标项目分包给他人的。
6. 投标人放弃投标，未在开标时间（投标截止时间）前在中山大学附属第五医院智能电子采购系统的中山大学附属第五医院投标书编制软件中操作撤标的；
7. 投标人存在串通投标、围标的情况；
8. 法律、法规或本招标（采购）文件规定的其他情形。

中山大学附属第五医院
公诚管理咨询有限公司
2026 年 10 月 09 日

第二部分 用户需求书

说明:

1. 供应商须对本项目的采购标的进行整体响应,任何只对本项目采购标的其中一部分内容或数量进行响应的,将作无效投标处理。

2. 用户需求书中标注“★”号条款为实质性条款,供应商须按要求对其进行逐条响应,当出现负偏离或未响应,将作无效投标处理;若要求提供证明材料,还须按要求提供证明材料,否则将作无效投标处理。

3. 用户需求书中标注“▲”号条款为重要技术条款,供应商须按要求对其进行逐条响应,当出现负偏离或未响应,对应项将不予以计分,不会作无效投标处理;若要求提供证明材料,还须按要求提供证明材料,否则不予计分。

一、项目概述

中山大学附属第五医院职工食堂 2027 年食材配送服务项目分三个包:第一包为食堂食材蔬菜水果类,第二包为肉类水产及速食冻品类配送,第三包为米油面蛋调料干货类。各包拟确定一名供应商,为中山大学附属第五医院职工食堂提供食材配送服务,负责中山大学附属第五医院职工及患者每日就餐的食材供应等。

二、技术要求

1. 肉类水产及速食冻品类项目服务质量要求

(1) 肉禽类

1) 猪肉质量要求:必须保证供应为当日生产的产品,去头、去脚、去骨、去肚杂的猪肉,非冷冻猪肉;肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。不得有病猪、死猪、公母种猪肉。每边要盖有动检部门检疫章,根据采购人需要分割包装。

2) 猪肉产品标准符合:《鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分:片猪肉》(GB/T 9959.1-2019)、《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)。

3) 供货质量严格按照《中华人民共和国食品安全法》、招标文件技术参数,符合国家食品卫生标准,动物检验检疫合格标准。

4) 中标人所提供每批次产品,经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》,由验收经办人和监督人员共同签名,中标人应提供每批次产品的动物检验检疫合格证。

5) 中标人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由中标人承担由此造成的直接经济损失。

6) 肉类、禽类，符合《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）规定，食品中兽药最大残留限量的规定。

7) 冷鲜肉一级：符合《鲜、冻猪肉及猪副产品第3部分分部位分割猪肉》（GB/T 9959.3-2019）标准规定。

8) 国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章(随每批次供货时按批次提供)。送货时具有动检部门检疫印章和肉品品质合格印章。肉类厂家应具备《动物防疫条件合格证》，猪肉厂家应具备《生猪定点屠宰证》。供应商所供产品达到相关食品卫生安全规定，如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到被服务单位时的质量、卫生和安全。**（投标时提供承诺函，合同签订时向采购人提供相关证明材料复印件）**

9) 牛肉执行标准：牛肉按照《鲜、冻分割牛肉》（GB/T17238-2022）。牛肉厂家应具备《食品经营许可证》或《食品经营许可备案电子证书》《食品生产许可证》《动物检疫合格证明》《定点屠宰许可证》，以及近6个月的牛肉产品委托检验报告，各项指标均达到《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》（GB2707-2016）。**（投标时提供承诺函，合同签订时向采购人提供相关证明材料复印件）**

10) 鲜牛肉形态要求：①色泽：肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色；②粘度：外表微干或有风干膜，不粘手；③组织状态：指压后的凹陷可恢复；④气味：具有鲜牛肉正常的气味；⑤煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香味；⑥不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。

11) 羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉等冷鲜畜禽肉的食品安全指标应符合《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）的规定,须表面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

12) 冻货类：鲜冻货、少冰，解冻后个头大小均匀，肉质有弹性，骨肉密接。应有相关合格依据及检验合格证。所有肉类、鱼类冻品应符合GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》或GB 31607-2021《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》要求。防腐剂类检测、工业染料检测、氯霉素检测、动物源性成分检测均应符合国家最新有关强制性标准。

13)数量、品类根据采购人实际需要提供。投标人在本项目中标，需为本项目购买最少500万元的食品安全责任保险或公众责任保险。

(2) 水产类

1)活鲜保持活体状态固有其色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，应有相关合格依据。

2)鲜冻水产品符合现行食品安全国家标准《鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015)。

3)水产制品应符合现行食品安全国家标准《动物性水产制品》(GB 10136-2015)；水产品及其制品中兽药残留限量应符合GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》及GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》的规定。

(3) 速食、冻品类质量要求

1)速冻食品是指以米、面、杂粮等为主要原料，以肉类、蔬菜等为辅料，经加工制成各类烹制或未烹制的主食品后，立即采用速冻工艺制成并可以在冻结条件下运输储存及销售的各类主食品，如速冻饺子、速冻汤圆等。

2)原料要求：速冻食品的原料应符合国家规定的食品安全标准，不得含有对人体有害的物质。

3)外观和质地要求：速冻食品的外观和质地应符合产品标准要求，不得有变质、腐败、霉变、虫蛀等异常情况。

4)加工工艺要求：速冻食品的加工工艺应符合食品卫生要求，包括清洁、消毒、防止交叉污染等。

5)包装材料要求：速冻食品的包装材料应符合国家有关标准，能够保护食品的质量和安

6)标签和标识要求：速冻食品的标签和标识应包括产品名称、原料、保质期、生产日期、生产厂家等信息，且应明确显示产品需要在-18℃以下冷冻保存。

7)微生物限量要求：按照 GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》标准执行。

8)供应商为本项目提供的即食方便食品须满足国家有关强制性标准，例如冲调谷物制品应当满足 GB 19640-2016《食品安全国家标准冲调谷物制品》标准，方便面应当满足 GB 17400-2015《食品安全国家标准方便面》标准等强制性标准。

2. 服务要求

(1) 质量要求：所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规的要求，所有食材货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。(单独提供承诺函，格式自拟)；

(2) 采购人明确禁止使用含有兴奋剂的食品和添加剂，供应商应完全尊重采购人的行业惯例和要求，确保所供应食品中不出现含瘦肉精等类似违禁添加剂。(单独提供承诺函，格式自拟)；

(3) 供应商按照卫生防疫要求定期提供相应的食品出厂合格证，检疫证等相关证件。(单独提供承诺函，格式自拟)；

(4) 因供应商供货质量原因，引起采购人食品安全事故，应按照《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，除赔偿当期的原材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿(包括医疗、声誉)，并承担其他相应法律责任。(单独提供承诺函，格式自拟)；

(5) 其他未尽事宜应严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库〔2016〕205号)的要求进行验收。

★说明：

1. 以上采购品种及要求为采购基本标准，有关品牌按采购人市场调查要求执行；
2. 所需采购的内容包括但不限于以上所列品种内容，采购人在实际采购需要时，如需采购不在以上所列品种内容中的食材时，中标人须按要求供应；
3. 货源和品牌：必须按照采购人的采购要求供应，如需更换其他品牌或规格，须经得采购人同意，其中禽肉(蛋)、水产、蔬菜、豆制品、水果、干菜要有稳定可靠的供应渠道，不得出现农药残留超标。货物供应时，必须提供国家认可机构出具结论为合格的检测报告。

3. 食材安全

★(1) 在供应过程中，如果出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、住院伙食补助费、护理费、伤亡赔偿金、交通费、住宿费、误工费、事故处理费及鉴定费、评估费、保全费、保全担保费、诉讼费、律师费等维权费用等，直至追究刑事责任。(投标人须在投标文件中提供承诺函。)

(2) 在配送的产品进库前，由采购人工作人员对产品的外观及感观指标（包括：包装完好情况、污染情况、霉变情况、气味等）进行初步验收。然后对相应产品的产品来源、质量检验报告（包括：检疫检验合格证明、农残检验合格证明）、交付数量等进行核查，以确保产品质量、产品来源符合要求，并为产品结算提供依据，否则，采购人有权拒收相关产品或拒付相关产品款项。

(3) 应有农产品（食品）安全追溯平台系统，可进行产品追溯，切实保证食品安全。

(4) 投标人在本项目中标，需为本项目购买最少500万元的食品安全责任保险或公众责任保险。

4. 配送服务要求（采购人将不定期对货物储运情况进行检查）

(1) 配送品种

根据满足职工食堂一般用餐标准，确定配送食材基本品种按三大类分类如下清单，但未列品种根据实际情况会有所增加（详见附件：食堂基本食材清单与定价表）。

(2) 运输要求

中标人须指定具有丰富经验的固定的配送负责人与采购人对接，并征得采购人认可，负责每天的供货安排。中标人签订合同时须将配送负责人的相关证明材料向采购人报备，合同期间如临时需要更换，须提前报采购人同意后才能更换，否则视为中标人违约，采购人有权进行相应处罚。（投标人须在投标文件中提供承诺函）。

1) 应保证每天早上将所订的货物按照约定时间送至采购人指定地方，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。所有散装食品，包括各类蔬菜瓜果及肉类等应分类包装并好做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如箩筐等）必须保持洁净，无泥渍、污渍；盛装原材料的胶袋必须使用食品胶袋。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，记录送货车温度，并记录存档；

2) 所提供的物品运输应由中标人负责，不得外包，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；

3) 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围；

4) 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中；

★5) 中标人投入用于保鲜冷藏机动车实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用冷藏保鲜配送，保证冷冻肉中心温度控制在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷藏不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象；

中标人投入用于冻品、水产速冻食材运输的冷藏机动车，制冷机组必须可稳定实现车厢 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷冻工况，投标文件需明确列明对应车辆信息，采购人中标后有权现场核验设备工况，无法达到要求视为履约违约。

6) 卸货要求：送货车辆应保持清洁；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，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟；

7) 除因不可抗力的原因之外，中标人不得以任何理由延迟送货或不及时更换不符合要求的产品；

8) 中标人应积极配合由采购人派出的后勤工作人员的指导和管理；

9) 中标人在提供服务期间获得或接触到的有关采购人的管理和工作等信息负有保密责任，并承担相应的管理责任；

10) 在产品组织、配送过程中，与中标人相关的一切风险、责任及相关的费用由中标人承担。

(3) 包装、标志及数量要求

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

2) 标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3) 用于产品包装的材料必须清洁，产品无污染。产品的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由中标人负担。

4) 数量要求：保证配送品种斤两的准确性，以招标验收人的验货数量为准（标准差不大于5%），中标人每次随货送上一式四联的送货清单，供双方验货后按实际数量签字确认，中标人持一份，采购人执三份，作为送、收货的凭证；每次根据采购人的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购用户通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成食品安全事故时，中标人须承担全部责任）。

★（4）配送保障要求

1) 为保证配送食材的新鲜，应有专门存放配送食材的冷藏库（或租赁的冷藏库），且应设有专门的配送场地。

2) 如采购人需要临时增加补货，中标人必须在 60 分钟内将货物保质保量送到采购人指定地点，送错货物累计达三次（含以上）扣罚第三次货款的 10%，超时每次扣罚 200 元。中标人提供的货品质量未达到相关标准达三次（含）以上的将取消其中标资格。中标人不得委托其他公司送货，否则采购人有权拒收。

（5）验收清单

每日根据采购人的邮件或其他书面方式通知订购品种、数量后，中标人随货提供注明产品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。每日以采购人的实际验收数量为准，中标人须每次随货携带一式四联的送货清单，食品经双方验收后须签字确认；采购人留存三份，送货人持一份，全部作为收货与货款结算的凭证。

（6）货源稳定保障要求

应自有或租赁农副产品生产基地，具备食材保障供货能力，根据储存食品的特性配备相应的设备（如冷藏设施、通风设备、保鲜设备，能有效防雨、防腐、通风、冷藏的场所），具备一定的食品仓储能力。

★（7）退换货要求

1) 采购人有权要求中标人配合相应货品的更换工作，过保质期的货品，免费退换货。

2) 由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人需无条件退货、换货，并做好相关退换货情况登记，由双方共同签名确认；中标人未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并

有权要求中标人赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人可单方面解除合同。

3) 当天早上7点前需响应60分钟内补送，当天早上7点后需响应120分钟内补送，个别无法及时补送的食材可与采购人进行协商处理，中标人提供的货品质量按第(4)配送保障要求执行。

(8) 应急要求

1) 投标人需要提供应急方案。应急方案要完整可行，包括应急补货处理、食物中毒处理、食堂停水或电的盒饭配送、配送车辆故障、恶劣天气情况的配送、不可抗力条件的处理及其他突发情况的应急方案。

2) 特殊情况或紧急所需要，中标人无法在要求时间内提供的，可委托采购人代买，货款由中标人支付。

三、商务要求

1. 报价要求

(1) 本项目是以折扣率为投标报价方式。折扣率最高限价 $\leq 94.8\%$ ，否则其投标无效。投标人应以“%”为计算单位。响应报价的有效值应只保留小数点后 2 位（评标时发现响应报价超过小数点后 2 位的视为细微偏差，按照四舍五入计算）；

(2) 投标人应在报价总表中报折扣率。折扣率一旦核实确认，不得再做更改；

(3) 投标折扣率必须为唯一固定值，不接受选择性报价和范围报价；

(4) 报价须包含货物的购置、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。以及投标人认为必要的其他相关服务；

(5) 中标人每 2 个月月上旬确定一次供货单价。采购人根据中标人的报价组织市场调查，所有食材货品的价格参考市发改局网站价格监测公布数据、南坑及朝阳市场进行调研的最低价和市场整体行情价格走势作为基准价，采购人审核后作为当月 16 日至次月 15 日（两个月）的供货单价，最终确定的价格在双方约定的有效期内（2 个月）任何一方不得随意更改。如遇到某些特殊市场行情，导致某些品种类食材价格比上一期供货单价超出 10%的情况，采购人与中标人双方可一起进行市场调研，当月进行第二次报价，报价以市场调研最低价为准；

(6) 投标人应承诺及时提供用户需求书所列的目录品种，中标人可以适当增加干货类、副食品类商品品种及进行相应报价（仅作为商务参考，不作评审依据）该增加品种在采购人有采购需求时并经审批后可列入采购范围，由采购人通过珠海香洲区周边市场实地询价后确定统一的供货基准价格。

(7) 履约保证金：在合同签订之日起 7 个工作日内，投标人向采购人指定银行账户缴纳履约保证金：标包 2 肉类水产及速食冻品类 20 万元。采购人提供等额的财务收据，该保证金在合同履行期满（不再续签时且双方无其他纠纷）之日起一个月内一次性不计利息退还投标人。

2. 服务期限：

按合同约定时间（一年）或合同金额达标，满足其中一项合同结束。

3. 交货时间：

(1) 采购人为中标人提供所需副食品的品种和数量，提前 1 天将食材及副食品采购计划单以邮件或其他书面方式提供给中标人。若发生计划不准或不及时的现象，中标人有义务主动提醒采购人纠正。中标人于每日上午 06:00 前送到采购人指定地点（如遇特殊情况：恶劣天气、车辆故障交通事故等，应及时告知采购人，并妥善处理确保采购人物资的正常供应），并负责交货时的装卸载，中标人不得以任何理由推迟或不送。

(2) 中标人根据采购人的邮件（双方均要做好记录）或其他书面方式订货单订购品种、数量。货物运送到采购人指定地点后，由采购人验收人员验收并做记录。如果采购人因特殊原因临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在接到通知后的 2 小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

4. 交货地点：

中山大学附属第五医院负一楼 A 区后厨验收区

5. 验收要求：

(1) 按照国家及省、市现行有关技术规程、标准和要求执行。

(2) 中标人所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货物都要注明来源（采购溯源台账）；否则，采购人有权退货，中标人必须在 60 分钟内予以退换补货。中标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告一并交到采购人指定的负责人手中。对不符合质量要求的货物由用户使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的送具有检验资质的部门检测，同时留样 125g 备检，对数量不足或部分退货的，中标人以不

影响货物供应为前提尽快补送。（在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人）。产生的损失由中标人自行承担。

（3）食材应符合企业相关验收标准：应无损伤、腐烂现象，无寄生虫 或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上标示的一致。

（4）食材到达目的地时外包装完整，冷冻食品没有曾经解冻的痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。对食品检查如下：中标人所供的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、败酸、霉变生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

（5）货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供该批（次）货物的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若采购人发现中标人所供货物不符合卫生规定的，采购人有权拒收。

（6）采购人发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品,并承担相应损失。

6. 付款及结算方式：

（1）货款按季度进行结算，在次季度第一个月 15 日前结算上一季度货款。结算价=供货基准价×实际供货量×中标折扣率-结算核减金额（如违约扣减、考核扣减）。

举例：核定货物单价（供货基准价）为 10 元/斤，实际供货数量为 50 斤，中标人所报折扣率为 90.00%，如无其他扣减费用，则结算价=10×50×90.00%=450 元。

（2）中标人应在每月底最后一日提供当月相关送货单据和等额增值税专用发票（国家有优惠政策的免税商品除外）给采购人，采购人核实无误后，按季度以银行转账方式将货款一次性全额转入中标人的指定对公银行账户。

（3）收款方、发票的销售方、合同中标人均必须与中标人名称一致。

（4）因特殊原因需要提早或延迟结算的，经采购人和中标人双方协商一致后，按另定的结算期限执行。

7. 考核和处罚办法：

在本项目供货期内，采购人每月采用不定期检查的方式对中标人的供货质量、服务质量及规范进行监督、考核，并根据每月考核累计扣分情况对中标人作出相应的处罚。

供应商质量服务评价考核标准表(总分100分)

	序号	考核标准	减分 值 (分/ 次)
质量类 90分	1	食材不新鲜有变质倾向的	-2
	2	食材有异味的	-5
	3	食材被水浸泡后增重的	-2
	4	食材有砂石污染的	-2
	5	食材混有危害健康致病寄生虫、卵的	-5
	6	食材被交叉轻微污损的	-2
	7	未按食材标准进行配送的	-3
	8	食材以次充好的	-5
	9	一批次食材个别品种不洁净的	-1
	10	一批次食材3个以上品种不洁净的	-5
	11	食材整批不洁净的	-5
	12	配送破损变形食材的	-2
	13	配送未经检疫的肉类及其它原材料的	-5
	14	配送食材混杂有明显异物的	-5
	15	退换食材仍然不合格的	-5
	16	配送成品原料无包装的	-2
	17	配送成品原料无生产批号或“三期”的	-2
	18	配送无食品经营许可证或食品生产许可证的食材及原辅料	-5
	19	提供未经检验或检验不合格出厂的食材原料的	-5
	20	配送的食材包装变形、渗漏的	-1
	21	配送的食材无正当理由私自调换外包装的	-1
	22	配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的	-1
	23	配送油脂产品不洁净、浑浊的	-2
	24	配送的预包装产品无与产品名称、商标相一致的食品卫生检验合格证	-2
	25	配送的食材有发潮现象的	-2
	26	配送食材有霉变现象的	-5
	27	配送的价格高于市场价格	-4
	28	冷冻制品外置时间长出现化冰严重的(未变质)	-2
	29	冷冻制品外置时间长出现化冰变质的	-2
服务类 10分	30	配送服务满意度考核，考核内容包括：配送服务的及时性、配送数量的准确性、配送食材的堆放整齐性等内容。(得分说明：“优+”得10分，“优”得7-9分，“良”得4-6分，“一般”得1-3分，“差”不得分) 说明：“良”以下须提供扣分原因，并及时告知供应商。	
考核说明：1. 本项目的考核总分为：100分(其中：质量类90分，服务类10分，分值四舍五入取整数)，中标企业在配送过程存在1-30项中描述的情况，采购人将按照标准进行			

评议。考核得分 90 分及以上合格；考核得分 89-80 按采购人要求进行整改，供应商累计2个月考核得分79 分值及以下视为不合格，采购人有权要求终止合同，并要求供应商赔偿由此给采购人带来的一切经济损失。

五、附件：食堂基本食材清单与报价表

食堂基本食材清单与定价表 -- 肉禽水产及速食冻品类

序号	存货编码	存货名称	规格	单位	年采购量	要求、标准	报价 (含税)	总价	品牌	产地	制造商名称
1	C0200003	牛坑腩		斤	193	新鲜					
2	C0200004	牛筋		斤	94	新鲜					
3	C0200013	猪头骨	砍小块	斤	6530	新鲜					
4	C0200017	冻鸡肾	昊明19斤/件	件	209						
5	C0200025	新鲜龙骨		斤	7648.3						
6	C0200032	羊肉		斤	10						
7	C0200035	清远鸡(净)	3斤/只	斤	1639.9	新鲜 去内脏					
8	C0200036	老鸡(净)	3斤/只	斤	268	新鲜 去内脏					
9	C0200037	竹丝鸡(净)	3-4斤/只	斤	3046.5	新鲜 去内脏					
10	C0200038	水鸭(只)	3-4斤/只	只	11	新鲜 去内脏					
11	C0200039	气鸭	4斤	斤	20242.6	新鲜 去内脏					
12	C0200040	番鸭	5斤	斤	7420	新鲜 去内脏					
13	C0200041	乳鸽(净)		只	296	新鲜 去内脏					
14	C0200043	光鹅		斤	7	新鲜 去内脏					
15	C0200044	麻鸡		斤	82028	新鲜 去内脏					
16	C0200045	老鸭		斤	3	新鲜 去内脏					
17	C0200046	琵琶腿	16.5斤/件	件	241						

18	C0200 047	鸡胸肉	1kg山谷先生	包	37						
19	C0200 048	冻牛腩	MARFRIG	斤	790						
20	C0200 060	广式腊肠	铭丰	斤	90						
21	C0200 061	广式腊肉	粤品皇春利	斤	177						
22	C0200 062	带耳猪头 皮/猪面肉		斤	1080. 9						
23	C0200 063	鸭血		斤	8						
24	C0200 073	靓四方五 花肉		斤	116						
25	C0200 074	冻鸡翅/鸡 翼	30斤/件	斤	90						
26	C0200 076	黑椒猪扒	简美味1KG*20 包	件	163						
27	C0200 078	隆泰鸡腿 肉	10KG/件	件	81						
28	C0200 079	原味鸡块	正大食品1KG/ 包*10包/件	件	28						
29	C0200 081	鸡中翅		斤	429						
30	C0200 095	去皮五花 肉		斤	9926						
31	C0200 102	新鲜牛肉		斤	2791						
32	C0200 103	带皮五花 肉	烧毛	斤	17008 .09						
33	C0200 110	三文治火 腿	2.5kg	条	66						
34	C0200 111	牛杂	520g	包	75						
35	C0200 113	猪手尖		斤	2439. 1						
36	C0200 114	猪肝		斤	642						
37	C0200 115	猪肚		斤	390.9						
38	C0200 116	后腿瘦肉		斤	36427	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
39	C0200 117	开边猪手	烧毛	斤	3080. 1	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
40	C0200 119	无颈排骨		斤	17686						
41	C0200 121	猪后肘		斤	410	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
42	C0200 125	猪心		斤	7						

43	C0200 126	梅头瘦肉		斤	17481					
44	C0200 127	粉肠		斤	105					
45	C0200 129	腊鸭腿		斤	60					
46	C0200 131	冻牛腱子 肉	带点牛筋	斤	1286. 4	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
47	C0200 138	海山骨	400G	包	157	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
48	C0200 154	文昌鸡	3-4斤/只	斤	18	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
49	C0200 159	冻龙骨	砍5-6cm	斤	940	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
50	C0200 160	新鲜牛心		斤	80	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
51	C0200 166	风干腊鱼		斤	3	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
52	C0200 174	冻鸭架	20斤/件	斤	912	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
53	C0200 176	鲜猪颈肉		斤	187	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
54	C0200 196	烟鸭胸肉	1kg*10包旭日	件	5	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
55	C0200 206	掌中宝/鸡 脆骨	1包	包	22	新鲜 去内 脏				
56	C0200 207	红烧乳鸽	青爷	只	655					
57	C0200 215	大肠头	2斤/条	斤	28					
58	C0200 216	脆肚尖	200G/包/湖观 食色	包	145	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
59	C0200 217	梦八骨	400g*20包/件	件	4.4					
60	C0200 218	气鹅	6-7斤/只	斤	135					
61	C0200 219	阉鸡	6斤/只	斤	42					
62	C0200 221	猪板油		斤	190	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
63	C0200 222	羊排	霸气600G*15包 /件	件	14.98	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
64	C0200 227	湖南腊肉		斤	207	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
65	C0200 235	大肠		斤	3	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
66	C0200 251	冻鸭胸肉 (原味无 骨)	净重7.5kg/件	件	25.25	新鲜 去内 脏，去鱼鳞				
67	C0200	蒜香排骨	500G	包	238					

	254										
68	C0200 263	干锅肥肠	400G/包, 新雨 润食品	包	66						
69	C0200 273	猪颈骨		斤	180						
70	C0200 274	黑脚土鸡	3-4斤/只	斤	198.5						
71	C0200 275	猪皮		斤	30	新鲜 去内 脏, 去鱼鳞					
72	C0200 276	羊排		斤	71	新鲜					
73	C0200 277	隔山肉		斤	305	新鲜 去内 脏, 去鱼鳞					
74	C0200 279	猪生肠		斤	245						
75	C0200 280	青草鸭	3-4斤/只	斤	40						
76	C0200 283	生鸡	3-4斤/只	斤	7.82						
77	C0300 092	猪利	去头	斤	362.2						
78	C0300 001	黄花鱼	2.5两/条	斤	530						
79	C0300 004	黄骨鱼	2.5两/条	斤	181						
80	C0300 005	南美白虾	(活的) 30-35 条/斤	斤	4265. 2						
81	C0300 008	开边草鱼	3-3.5斤/条	斤	15828 .86						
82	C0300 015	扇贝		只	516						
83	C0300 022	开背巴沙 鱼(去皮)	长江国际10KG/ 件	件	4						
84	C0300 023	冻带鱼	2-3斤/条	斤	372.5						
85	C0300 027	净鱼头		斤	118						
86	C0300 059	生蚝肉		斤	13	新鲜 去内 脏, 去鱼鳞					
87	C0300 067	黄脚立鱼	2.5两/条	斤	791	新鲜 去内 脏, 去鱼鳞					
88	C0300 072	红杉鱼	2.5两/条	斤	575	新鲜 去内 脏, 去鱼鳞					
89	C0300 082	太阳鱼	2.5两/条	斤	405	新鲜 去内 脏, 去鱼鳞					
90	C0300 083	海斑鱼	1斤/条	斤	115.6	新鲜 去内 脏, 去鱼鳞					
91	C0300 088	黄立鲳鱼	2.5两/条	斤	2921	新鲜 去内 脏, 去鱼鳞					
92	C0300	罗非鱼	2斤/条	斤	600	新鲜 去内					

	090					脏，去鱼鳞					
93	C0300 123	金仓鱼	2.5两/条	斤	8	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
94	C0300 125	小白鲳鱼	2.5两/条	斤	3	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
95	C0300 128	九吐鱼	2.5两/条	斤	50	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
96	C0300 129	水库大鱼 头/净鱼头	3.5斤/只	斤	176.5	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
97	C0300 130	鲜鱿鱼	0.5斤/条	斤	586	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
98	C0300 132	大扇贝	3只/斤	斤	28						
99	C0300 133	大虾仁	30头/斤	斤	21.5						
100	C0300 137	桂花鱼	1.5条/斤	斤	7	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
101	C0300 138	大桂虾	20头/斤	斤	91.5	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
102	C0300 139	鱼籽(鲤鱼)		斤	7						
103	C0300 140	鱼泡		斤	7						
104	C0300 141	开背黄花 鱼	1斤/条	斤	343.5	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
105	C0300 142	黄脚立鱼	4两/条	斤	317	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
106	C0300 143	马鲛鱼	8-9斤/条	斤	554.2	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
107	C0300 144	小白鲳鱼	3.5两/条	斤	26.5	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
108	C0300 337	马头鱼	2.5两/条	斤	308	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
109	C0300 341	金鲳鱼干	小厨房-250G	包	159						
110	C0300 343	嘉宜黑鱼 片	小厨房350G*30 盒	件	119						
111	C0300 381	泥猛鱼	2.5两/条	斤	145	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
112	C0300 390	冰冻鲈鱼	10kg	斤	20						
113	C0300 391	冻海鲈鱼	10kg	斤	80						
114	C0300 394	带子		只	460						
115	C0300 395	南鲳鱼	2.5两/条	斤	30	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
116	C0300 396	巴浪鱼	2.5两/条	斤	105	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
117	C0300	池鱼	2.5两/条	斤	20	新鲜 去内					

	397					脏，去鱼鳞					
118	C0300 398	百花鱼	7斤/条	条	15	新鲜 去内 脏，去鱼鳞					
119	C0300 401	冻带鱼段		斤	18						
120	C0100 066	冻青豆粒	10kg	件	32						
121	C0100 067	冻玉米粒	10kg	件	280						
122	C0100 148	攸县香干		斤	49						
123	C0900 002	香干		斤	5455						
124	C0900 003	河粉		斤	39873	新鲜					
125	C0900 011	广式传统 红糖马拉 糕	24包*4个	件	338.7 5						
126	C0900 014	安井千叶 豆腐	30包*400g	件	18.83						
127	C0900 015	金猪仔热 狗肠	2.5KG*4	件	6.25						
128	C0900 020	玉米猪肉 煎饺/蒸饺	霍嘉1KG/10包/ 件	件	432						
129	C0900 021	香芋酥	25g*10个*12包	件	4						
130	C0900 022	豆沙包	20包*6个	件	129.5						
131	C0900 023	叉烧包	20包*6个名点	件	228						
132	C0900 025	黑椒肠仔	2.5kg	包	23						
133	C0900 026	墨鱼饼	浩洋	斤	388						
134	C0900 028	三全水饺 三鲜味	三鲜味455G*20 袋	件	1						
135	C0900 030	红糖馒头	10包*6个/件	件	103.8 5						
136	C0900 044	绿茶饼	1件*6包*32个	包	62						
137	C0900 046	健民豆腐 (板)		板	2382						
138	C0900 047	千张		斤	470	新鲜					
139	C0900 061	早餐肠	旭日 500 克/包	包	41						
140	C0900 068	鸡肉肠	伯乐厨师牌340 克/包	包	1398						
141	C0900 071	油条		根	26510	新鲜					

142	C0900078	蛋挞底	360个/件(小个)	件	26						
143	C0900080	糯米烧麦	安井1KG/包10包/件20个/包	件	8						
144	C0900084	培根	8包/件 2kg	件	2						
145	C0900086	日本豆腐	95克/条	条	1690						
146	C0900090	脆皮奶卷	320g 1件6包	件	5.46						
147	C0900091	安井香脆藕合	安井800G*10包	件	46						
148	C0900092	油炸豆腐泡	大个	斤	1653						
149	C0900115	陈村粉		斤	20	新鲜					
150	C0900118	三全水饺玉米味	玉米味455G*20袋	件	28						
151	C0900119	糯米鸡	1KG*10包*6个	件	280						
152	C0900123	安井千叶豆腐	2.5KG	包	10						
153	C0900126	峰仔艾草劲糕	245G	包	30						
154	C0900137	大鸟窝/雀巢		个	8						
155	C0900146	小酥肉(丰硕佳味)	丰硕佳味1KG/包*8包	件	204						
156	C0900150	猪肉丸		斤	105						
157	C0900159	金猪仔牛肉丸	5斤/包	斤	5						
158	C0900163	南瓜馒头	65g6个/包20包/件	包	2420						
159	C0900165	野庄烧麦	60g*50个/包*4包/件	包	711						
160	C0900166	宝旺核桃包	67g6个/包20包/件	包	2905						
161	C0900167	宝旺雪山香芋包	80g6个/包20包/件	包	972						
162	C0900168	宝旺紫薯包	80g6个/包20包/件	包	2083						
163	C0900170	A级黄玉米	40根/包	包	3						
164	C0900171	A级白玉米	40根/件	件	1137						
165	C0900213	老豆腐		斤	89						
166	C0900226	潮州粿肉		斤	275						

167	C0900 229	原味鸡米花	正大 2.5KG/包	件	94						
168	C0900 232	米豆腐		斤	45						
169	C0900 243	饺子皮		斤	20						
170	C0900 246	牛肉馅(牛肉胶)		斤	10						
171	C0900 247	鸡蛋韭菜馅饼	雪城 130g/包 /20个	包	312						
172	C0900 248	萝卜丝馅饼	雪城 130g/包 /20个	包	480						
173	C0900 249	牛肉馅饼	霍嘉 120g/10 个	包	1						
174	C0900 250	玉米窝窝头	宝旺 70G/12个	包	854						
175	C0900 251	小笼包	谷多喜 8 个/10笼/包	包	1042						
176	C0900 252	紫菜卷	宝旺 180G/3根	包	1						
177	C0900 253	甜玉米	青冈 40条 /件	包	871						
178	C0900 254	流沙包	东旺 80G/6个	包	1						
179	C0900 256	黄金糕	安井 250 克	包	1						
180	C0900 260	猪肉包	540G/包	包	5214						
181	C0900 263	冻鸭腿		斤	492						
182	C0900 269	雪花牛仔粒	170G*25包/件	包	1981. 5						
183	C0900 270	汤圆	500G	包	12						
184	C0900 271	盆菜(大份)	约2400克	份	1						
185	C0900 273	咖喱鱼蛋	2.5kg	包	32						
186	C0900 274	鱿鱼须		斤	10						
187	C0900 277	四方油豆腐	800G/包	小包	10						
188	C0900 278	芝麻馅汤圆	455克/包	包	35						
189	C0900 279	花生馅汤圆	455克/包	包	35						
190	C0900	卤豆腐		斤	4						

	281										
191	C0900 282	玉米笋		斤	4						
192	C0900 283	素鸡翅		斤	20						
193	C0900 284	大崎蟹柳 (国产) 500g	500G	斤	12						
194	C0900 287	冻牛舌头		斤	60.4						
195	C0900 289	冻鸭食带		斤	440						
196	C0900 291	至尊饭团	150g*80条/件	条	540						
197	C0900 292	福尔康狮子头2.5kg	2.5kg*4包/件, 110个	包	29						
198	C0900 293	正大咕嚕肉	1kg*10包	包	140						
199	C0900 294	学子膳滑油鸡丁 2.5kg	2.5kg*4包/件, 110个	包	4						
200	C0900 296	冻鲑鱼圈 5kg	5kg/件毛重, 4.5kg/件	斤	209						
201	C0900 297	冻鱼扣 400g	16包X400g/件	包	257						
202	C0900 298	霸气羊排	600G*15包/件	包	26						
203	C0900 299	百搭牛扒	4片装	包	8						
204	C0900 301	西冷牛排	250G/块 切好	斤	4						
205	C0900 302	CH 精选牛板腱	切好250G /块	斤	8.7						
206	C0900 304	黑椒牛仔骨	400g	斤	19						
207	C0900 305	爽滑牛肉片500g	500g	包	210						
208	C0900 306	战斧羊排	5块/包 1kg	包	9						
209	C0900 309	水晶虾皇饺	湾仔码头 168g*12*6个	包	32						
210	C0900 310	玉米蔬菜猪肉水饺	湾仔码头1件*8 包*1kg	包	34						
211	C0900 311	韭菜猪肉饺	湾仔码头8包 *1kg	包	1						
212	C0900 312	大白菜猪肉饺	湾仔码头8包 *1kg	包	11						
213	C0900 314	凤凰酱凤爪	广州酒家250克 *20包	包	30						
214	C0900	香菇干蒸	广州酒家24包	包	40						

	317	烧麦	*17.5g*12个								
215	C0900320	免浆河虾仁	500克*5包	包	31						
216	C0900329	香菇青菜包	6个/包	包	1						
217	C0900330	可口生肉包	80g*6个	包	511						
218	C0900331	包领食尚蛋黄流沙包	80g*6个/包	包	181						
219	C0900332	80g*6个/包	840g/包*12个, 20包/件	包	1						
220	C0900333	南瓜马拉糕(发糕)	1.35kg/包, 10包/件	包	29						
221	C0900334	大笑白糖桂花糕	爱心型350克/包, 24包/件	包	687						
222	C0900335	大笑绿豆糕	500g/包, 12包/件	包	1						
223	C0900336	大笑红豆糕	500g/包, 12包/件	包	1						
224	C0900337	大笑椰汁马蹄糕	500克*12包	包	1						
225	C0900338	大笑杂粮糕	500g/包, 12包/件	包	1						
226	C0900339	菠萝包酥皮片	宽9厘米	包	2						
227	C0900340	波浪薯条	2KG/包	包	3						
228	C0900342	蛋黄五花肉四宝粽	100g	个	1000						
229	C0900344	碱水粽(长条)	100G	个	100						
230	C0900345	豆沙碱水粽(三角)	100G	个	200						
231	C1100004	鹌鹑蛋		斤	10						
232	CC020008	黑椒鸡扒	1000G/包	包	75						
	合计				388,799.04						
注：1. 所需采购的内容包括但不限于以上所列品种内容											

六、本项目其它需要特别说明的情况：

★1. 本项目不允许转包，中标人不得对用户需求书中的内容进行分包（用户需求书中有明确约定可以分包的除外）。

★2.招标文件第四部分中的合同条款均为不可偏离条款，任何负偏离响应将导致投标无效，请投标人谨慎响应。

第三部分 投标人须知

投标须知前附表

序号	条款号	内容
		一、说明
1	1.1	项目编号：中五采(服)[2026]090 号
2	1.2	项目名称：中山大学附属第五医院职工食堂 2027 年食材配送服务项目
3	1.3	项目预算：4866000.00 元
4	1.4	本项目不允许产自中华人民共和国关境外的进口服务投标。
5	1.5	采购人：中山大学附属第五医院
6	1.8	经费来源：自筹资金
7	1.9	资格审查方式：资格后审
8	2.6	投标授权代表在同一个项目中只能接受一个投标人的委托参加投标。
		二、招标文件
9	3.2	获取招标文件方式：登录中山大学附属第五医院智能电子采购系统（ https://dz.sysu5h.cn/ ）报名。
10	4.1	对招标文件的询问：可以口头或书面形式在招标公告期限届满后 5 个工作日就同一事项一次性向采购代理机构全部提出。
11	5.3	在提交投标文件截止时间前，无论出于何种原因，中山大学附属第五医院可主动或在解答投标人提出的需澄清问题时对招标文件进行修改，所有修改通知将通过中山大学附属第五医院智能电子采购系统（ https://dz.sysu5h.cn/ ）、中国政府采购网（ http://www.ccgp.gov.cn ）及代理机构网站（ https://www.chengezhao.com/ ）发布。
		三、投标文件的编制
12	9.1	本项目收取投标保证金。 保证金人民币：40000.00 元整 开户单位：公诚管理咨询有限公司 开户账号：3110910037672627447

序号	条款号	内容
		开户银行：中信银行广州花园支行 提交方式：转账、支票、汇票、本票、保函或者金融机构、担保机构等非现金形式。 投标保证金有效期：与投标有效期一致。 电子保函：供应商可以通过具有电子投标保函资质的机构开具电子投标保函，电子投标保函中须载明线上查验方法，且保函查验结果为真。 纸质保函：通过金融机构、专业担保机构开具的纸质保函，须密封递交原件。
13	10.3	本次招标向中标人收取的招标代理服务费。
14	16	投标有效期：投标文件应在投标邀请函规定的开标时间（提交投标文件截止时间）后的 90 个日历日有效期内保持有效。
15	17	招标文件中的重要条款不允许偏离，如投标文件中对重要条款有偏离，则是投标人的风险。
		四、投标文件的提交
16	19.2	不接受纸质投标。
17	19.3	投标文件提交：于提交投标文件截止时间前，投标人登录中山大学附属第五医院智能电子采购系统（ https://dz.sysu5h.cn/ ），按照网上投标系统要求上传投标文件。
18	20.3	在提交投标文件截止时间起至投标有效期终止日前，投标人不能撤销投标文件。
		五、开标、评标与定标
19	22.1	按《投标邀请函》中规定的日期、时间进行开标活动。
20	25.1	投标人未按《资格审查表》提供完整、有效资格证明材料的，作无效投标处理。
21	26.3	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的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。
22	27.1	投标文件的评审采用综合评分法。
23	28.2	中标人确定后，拟中标结果于评标工作结束后将在中山大学附属第五医院智能电子采购系统（ https://dz.sysu5h.cn/ ）、中国政府采购网（ http://www.ccgp.gov.cn ）及代理机构网站

序号	条款号	内容
		(https://www.chengezhao.com/) 进行公告发布。
24	29.6	质疑联系方式： 采购代理公司：公诚管理咨询有限公司 代理联系人：郑凯存 联系电话：0756-2666861 地址：广东省珠海市香洲区兴华路 192 号 采购人：王老师 联系电话：0756-2526833 地址：珠海市香洲梅华东路 52 号 质疑提交方式： 在法定质疑期内现场提交、邮寄、快递（不接收到付件）。邮寄、快递收件地址和收件人信息详见以上质疑联系方式。 1. 以邮寄、快递方式递交的，质疑提起日期应当以邮寄件上的戳记日期、邮政快递件上的戳记日期或非邮政快递件上的签注日期，受理日期为公诚管理咨询有限公司收到符合规定的质疑材料之日。若质疑材料不符合受理条件的，公诚管理咨询有限公司向供应商出具质疑补正通知书或无效质疑告知书。 2. 以邮寄、快递方式递交质疑函的，质疑人可以在质疑有效期内通过电话、邮件等方式及时将质疑事项告知公诚管理咨询有限公司，同时提供邮寄件、快递件的有效查询方式。递交质疑函后，质疑人可以通过电子邮件等方式将质疑函的文字内容发送至公诚管理咨询有限公司电子邮箱（zhengkaicun.gcmc.gd@chinaccs.cn），并且在工作日时间（8:30-12:00 和 14:00-17:30）电话告知采购代理机构查收。
25	37	缴纳采购服务费账户信息： 开户名称：公诚管理咨询有限公司 开户银行：中信银行广州花园支行 账户：3110910037672627447
26	/	项目联系人信息： 采购代理机构：公诚管理咨询有限公司 联系地址：广东省珠海市香洲区兴华路 192 号 联系人：郑凯存、潘文辉、童本锋、盛菲、李涛 联系电话：0756-2666861 邮编：519000 邮箱：zhengkaicun.gcmc.gd@chinaccs.cn 采购人：中山大学附属第五医院 地址：珠海市香洲梅华东路 52 号 联系人：王老师 联系电话：0756-2526833 邮编：519000

一、说明

1. 项目说明

1.1 项目编号：中五采(服)[2026]090 号

1.2 项目名称：中山大学附属第五医院职工食堂 2027 年食材配送服务项目

1.3 项目预算：4866000.00 元

1.4 本次采购不允许产自中华人民共和国关境外的进口服务投标。

1.5 采购人：中山大学附属第五医院

1.6 采购形式

中山大学附属第五医院拟通过招标形式采购本招标文件第二部分“用户需求书”中所列项目。公诚管理咨询有限公司 负责组织本项目的招标采购活动。

1.7 招标范围

本招标文件第二部分“用户需求书”中所列项目下的服务。（详细要求请参阅招标文件中的用户需求书）

1.8 经费来源：自筹资金

1.9 资格审查方式：资格后审

1.10 招标要求

1.10.1 须满足的本项目服务期：投标人应根据“用户需求书”的相关要求制定满足本项目服务期限。

1.10.2 投标人的投标报价必须按照“投标明细报价表”的格式要求进行相应报价。

1.10.3 投标人必须提交对招标文件实质性响应的投标文件。

1.11 投标费用

投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用，不论投标的结果如何，招标方在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

2. 合格的投标人

2.1 投标人须符合本项目招标公告所规定的资格标准条件。

2.2 投标人应遵守中国的有关法律、法规、规章和医院管理制度等规定。

2.3 一个投标人只能提交一个投标文件。但如果投标人之间存在下列互为关联关系的情形之一的，不得同时参加本项目投标：

2.3.1 法定代表人为同一人或存在管理关系的不同法人单位；

2.3.2 投标人的母公司、或对投标人直接或间接持股 50% 及以上的投资单位；

2.3.3 投标人直接或间接持股 50% 及以上的被投资单位；

2.4 投标人不得与本次招标项下设计、编制技术规格和其它文件的公司或提供咨询服务的公司包括其附属机构有任何关联。

2.5 两个或者两个以上投标人可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份投标，项目采购公告中另有说明的除外。以联合体形式参加投标的，联合体各方均应当符合政府采购法第二十二条第一款规定的条件。联合体各方中至少应当有一方符合采购人根据采购项目的

要求规定的特定条件。联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。联合体各方之间应当签订共同投标协议，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任，并将共同投标协议连同投标文件一并提交。联合体各方签订共同投标协议后，不得再以自己名义单独在同一项目中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目投标。

2.6 投标代理人授权代表在同一个项目中只能接受一个投标人的委托参加投标。

二、招标文件

3. 招标文件构成

3.1 招标文件以电子版形式提供给各潜在投标人。招标文件除本项目的招标公告外，还包括：

第一部分 投标邀请函

第二部分 用户需求书

第三部分 投标人须知

第四部分 合同条款

第五部分 投标文件格式

第六部分 采购人发出的澄清和修改文件等（如有）

3.2 本项目以电子招投标形式进行，投标人可于中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）、中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）及代理机构网站（<https://www.chengezhao.com/>）浏览招标公告，确认参与项目的合格投标人应使用企业数字证书（GDCA）登录中山大学附属第五医院智能电子采购系统，在网上获取采购文件及其它招标资料。

3.3 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面都作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标。

4. 招标文件的询问

4.1 供应商对采购活动事项有疑问的，可以向采购人提出询问。任何要求对招标文件进行询问的潜在投标人，可口头或书面形式在招标公告期限届满后 5 个工作日就同一事项一次性向采购人或采购代理机构全部提出，采购人将在 3 个工作日内答复。

4.2 如有需要，采购人或采购代理机构可专门组织招标文件答疑会议，并将所有答复内容将通过中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）、中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）及代理机构网站（<https://www.chengezhao.com/>）发布（答复中不包括问题的来源）。该答复作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。

5. 招标文件的澄清和修改

5.1 招标文件的澄清是指采购人对招标文件中的遗漏、错误、词义表达不清或对比较复杂的事项进行说明，回答投标人提出的各种问题。

5.2 招标文件的修改是指采购人或采购代理机构对招标文件中出现的错误进行修订或主动或在解答投标人提出的需澄清问题时对招标文件进行修改。

5.3 在提交投标文件截止时间前，无论出于何种原因，采购人或采购代理机构可主动或在解答投标人提出的需澄清问题时对招标文件进行修改，所有修改通知将通过中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）、中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）及代理机构网站（<https://www.chengezhao.com/>）发布。

5.4 招标文件的澄清和修改内容是招标文件的组成部分，采购人或采购代理机构将在提交投标文件截止时间前通过中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）、中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）及代理机构网站（<https://www.chengezhao.com/>）发布修改通知告知所有已获取招标文件的潜在投标人，修改内容可能影响投标文件编制且距离提交投标文件截止时间不足 15 日的，顺延提交投标文件的截止时间。修改内容对所有投标人均有约束力。

5.5 采购人经征询专家意见后，可对招标文件进行必要的澄清或修改。未按规定要求或未在规定时限内提交书面质疑的视为默认接受，逾期恕不受理。

5.6 采购人或采购代理机构可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，并将变更时间通过中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）及中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）、代理机构网站（<https://www.chengezhao.com/>）发布。

6. 招标语言及计量单位

6.1 采购人发出的招标文件采用中文。

6.2 招标文件中使用的计量单位采用公制系统(特别说明的除外)。

6.3 招标文件中使用的日期、时间均为北京时区的日期、时间。

三、投标文件的编制

7. 投标语言及计量单位

7.1 投标人提交的投标文件以及投标人与采购人或采购代理机构就有关投标的所有往来函电均应使用中文。投标人提供的支持文件、技术资料 and 已印刷的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件时以中文翻译本为准。

7.2 投标文件中及所有投标人与采购人或采购代理机构往来文件中的计量单位应采用公制系统（招标文件中有特别说明的除外）。

7.3 投标文件中及所有投标人与采购人或采购代理机构往来文件中使用的日期、时间采用北京时区的日期、时间。

8. 投标文件的构成

8.1 投标人编写的投标文件格式要求详见招标文件第五部分。应包括商务部分和技术部分：如投标人代表不是法定代表人，商务部分须有《法定代表人身份证明书》和《法定代表人授权书》。

8.2 对招标文件第二部分用户需求书的书面应答，包括但不限于技术描述、技术规范等；证明服务与招标文件的要求相一致的文件，它可以是文字资料、图纸和数据。

8.2.3 对招标文件第二部分“用户需求书”逐条进行评议，说明所提供服务的已对采购人的技术规格做出了实质性的响应，或说明与技术规格条文的偏差和例外。

8.2.4 货物经具备资质的第三方检测机构检测的性能报告，获得的行业行政主管部门颁发的荣誉证书或具有公信力的认证机构出具的相关质量认证等。

8.2.5 服务的使用用户一览表。

8.2.6 具有其他优势的说明。

8.3 如因不按要求编制而引起系统无法检索、读取相关信息时，其后果由投标人承担。

9. 投标保证金

9.1 投标保证金的收取选择打“√”条款：

本项目不收取投标保证金（ ）。

本项目收取投标保证金（√）。

9.2 投标人应按招标文件规定的金额和期限交纳投标保证金，投标保证金作为投标文件的组成部分。投标人与交款人名称必须一致，非投标人缴纳的投标保证金无效。

9.3 投标保证金交纳形式：投标保证金以转账、支票、汇票、本票、保函或者金融机构、担保机构等非现金形式提交。

9.4 用“银行保函”形式提交的：

9.4.1 采用招标文件提供的格式或采购代理机构接受的其他格式；

9.4.2 由中华人民共和国境内的银行出具的银行保函；

9.4.3 有效期应当与投标有效期一致；

9.4.4 凡未按规定交纳投标保证金的投标，为无效投标；

9.4.5 如无质疑或投诉，未中标的投标人保证金，在中标通知书发出后五个工作日内原额退还；如有质疑或投诉，将在质疑和投诉处理完毕后原额退还。

9.5 中标人的投标保证金，在中标人与采购人签订采购合同后五个工作日内原额退还。

9.6 有下列情形之一的，投标保证金将被依法没收：

9.6.1 从开标之日起到投标有效期满前，投标人撤回投标；

9.6.2 中标后无正当理由放弃中标或不与采购人签订合同的；

9.6.3 中标人未能按招标文件的要求在规定期限内提交履约保证金；

9.6.4 投标人在采购或合同签订过程中存在欺诈行为（包括但不限于拖延签订、提供虚假证明材料、不按采购人要求做履约准备）；

9.6.5 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，违反招标文件规定，将中标项目分包给他人的；

9.6.6 投标人存在串通投标、围标的情况；

9.6.7 法律、法规或本招标（采购）文件规定的其他情形。

10. 投标报价

10.1 投标人应在适当的投标明细报价表上标明本项目拟提供的服务的单价（如适用）、每个单项的小计、整个投标的总价以及合同项下的服务提供商。

10.2 投标人所报的投标价在合同执行期间是固定不变的，不得以任何理由予以变更。以可调整的价格提交的投标文件将作为非响应性投标而予以拒绝。

10.3 本次招标向中标人收取采购服务费，采购服务费不列在投标报价中。

11. 投标货币与计量

11.1 投标人从中华人民共和国境内提供的服务须用人民币报价；

11.2 投标计量单位：除非招标文件中另有规定，投标人在投标文件中及其与招标采购单位的所有往来文件中的计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

12. 证明投标人有资格履行合同的文件

12.1 投标人应按规定提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的文件，并作为其投标文件的一部分。

13. 证明服务的合格性和符合招标文件规定的文件

13.1 投标人应提交证明其拟提供的服务符合招标文件规定的文件，作为其投标文件的一部分。

13.2 证明服务与招标文件的要求相一致的文件（如有要求），可以是文字资料、图纸、数据和实物。

14. 知识产权和专利权

14.1 投标人应保证采购人在中华人民共和国使用服务或其任何一部分时，如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权的主张，该责任由投标人承担。

14.2 投标价应包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权或其他知识产权的有关费用及税费。

15. 保密

如采购人向投标人提供图纸、详细资料和其他所有资料，这些均被视为保密资料，仅被用于它所规定的用途，除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。

16. 投标有效期

16.1 投标文件应在投标邀请函规定的开标日后的 90 个日历日有效期内保持有效。投标有效期比规定短的将视为非实质性响应而予以拒绝。

16.2 特殊情况下在原有投标有效期截止之前，招标代理机构可征求投标人同意延长投标有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。

17. 不允许偏离的条款

17.1 招标文件中的重要条款不允许偏离，如投标文件中对重要条款有偏离，则是投标人的风险。不允许偏离的条款如下列：

17.1.1 第四部分中的合同条款；

17.1.2 用户需求书中带“★”号的内容；

17.1.3 招标文件规定的其他不允许偏离内容。

17.2 下述条款不应视作不可偏离：

17.2.1 用户需求书中未加注“★”号的条款；

17.2.2 用户需求书中已明确投标人可提供其他优选方案部分。

17.3 投标文件中技术参数、功能或其他内容优于用户需求书要求部分视为正偏离，不构成投标无效，投标人对这种优于用户需求书要求的情况必须单独说明。用户需求书中标注有“★”号的条款必须实质性响应，负偏离（不满足要求）将导致投标无效；标有“▲”的为重要技术指标，如不满足将在技术评分中按照评分细则进行扣分，但不会导致投标无效。

18. 无效投标

18.1 有下列情况之一的，其投标文件无效：

18.1.1 投标文件报价超过项目预算价格或最高限价。

18.1.2 投标文件未对招标文件作出实质性的响应或与招标文件有重大偏离。

18.1.3 投标文件响应招标文件的实质性内容不全或数据模糊、辨认不清或者拒不按照要求对投标文件进行澄清、说明或补正。

18.1.4 投标文件逾期提交。

18.1.5 投标文件附有采购人不能接受的条件。

18.1.6 投标人复制招标文件的技术规格相关内容作为投标文件中的技术规格响应部分而未加说明的。

18.1.7 投标文件中对同一标的有两个或以上的报价方案(有特别说明的除外)。

18.1.8 投标人被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人”“重大税收违法失信主体”“政府采购严重违法失信名单”记录名单的。

18.1.9 投标人处于中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间的。

18.1.10 投标人与本招标项目其他投标人存在招标文件第三部分“投标人须知”第2.3条所称关联关系的。

18.1.11 投标文件与本招标项目其他投标人的投标文件错漏雷同2处(含2处)以上的。

18.1.12 投标文件与本招标项目其他投标人的投标文件内容存在非正常一致的。

18.1.13 投标文件与本招标项目其他投标人的投标文件为同一单位或同一个人编制的。

18.1.14 投标文件与本招标项目其他投标人的投标文件载明的授权代表出现相同的，或投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人的。

-
- 18.1.15 投标文件与本招标项目其他投标人的投标文件相互混装的。
- 18.1.16 投标文件与本招标项目其他投标人的投标文件由同一台电脑编制或者同一台附属设备打印的（以电脑芯片、磁盘和网卡序列号相同为证据）。
- 18.1.17 与本招标项目其他投标人委托同一人投标的。
- 18.1.18 与本招标项目其他投标人提供的联系人或电话、手机、传真、电子邮件等方式出现相同的。
- 18.1.19 与本招标项目其他投标人使用同一个人或者企业资金交纳投标保证金或者投标保函的。
- 18.1.20 与本招标项目其他投标人聘请同一人为其投标提供技术或者经济咨询服务的，但招标工程本身要求采用专有技术的除外。
- 18.1.21 评标委员会认定的其他串通投标情形，如认定投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异的。
- 18.1.22 投标文件技术规格中的响应与事实不符或虚假投标的。
- 18.1.23 投标文件所提供的材料不真实。
- 18.1.24 投标人有《中华人民共和国反不正当竞争法》所列的不正当竞争行为。
- 18.1.25 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的。
- 18.1.26 与中山大学附属第五医院、项目使用单位及个人、评标专家或采购代理机构恶意串通或向其提供不正当利益的。
- 18.2 投标人有上述第 18.1.11 至 18.1.26 条情形之一的，采购人将取消其本项目投标资格，将被列入失信记录，并视情节情况在网上进行实名通报。

四、投标文件的提交

19. 投标文件提交

- 19.1 投标人应在报名时间内登录中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）完成投标报名。
- 19.2 不接受纸质投标。
- 19.3 电子投标文件的递交：投标人须在提交投标文件截止时间前完成电子投标文件的上传，递交网址：（<https://dz.sysu5h.cn/>）。如果投标文件于递交投标文件截止时间未能上传完毕，该投标文件将视为无效投标文件。投标截止时间前未完成投标文件传输的，视为撤回投标文件。在递交投标文件截止时间前，投标人可以替换投标文件上传投标文件时，投标人须使用制作该投标文件的数字证书进行上传操作。
- 19.4 因自然灾害断电断网等不可抗力事件造成的投标文件的损坏、灭失等情形采购人和招标代理机构不承担任何责任。
- 19.5 出现下述情形之一，属于未成功提交投标文件：
- 19.5.1 至提交投标文件截止时间，投标文件仍未完整上传并保存的；

19.5.2 投标文件损坏或格式不正确的；

19.5.3 未按最新发布的投标文件格式要求制作投标文件的。

20. 投标文件的修改与撤回

20.1 在提交投标文件截止时间前，投标人可以修改或撤回投标文件。

20.2 在提交投标文件截止时间后，投标人不得补充、修改和更换投标文件。

20.3 在提交投标文件截止时间起至投标有效期终止日前，投标人不能撤销投标文件，将被列入失信记录，并视情节情况在网上进行实名通报。

20.4 投标人在中山大学附属第五医院投标书编制软件中制作投标文件时需绑定节点；节点绑定错误，后果自行负责。

21. 投标文件的解密

21.1 投标人须在规定的投标解密时间内，使用制作该投标文件的同一业务数字证书登录中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）对投标文件进行解密，具体操作为点击【采购项目管理】-【查询参与投标的项目】，项目列表中选中开标项目，进入项目详情页。在项目详情页点击【进入开标】，浏览器会弹出新窗口，即进入开标系统。等待代理机构工作人员设置解密时间，除系统原因无法正常解密外，因投标人原因造成投标文件解密时间内未解密成功的，作无效投标处理。确认开始解密后，投标人可插入CA，点击【投标文件解密】，点击【启封】，输入PIN码，再点击【确定】完成解密操作。成功解密后，投标文件状态会显示“已启封”。

21.2 逾期未解密的投标文件作无效投标处理。

五、开标、评标与定标

22. 开标

22.1 公诚管理咨询有限公司按《投标邀请函》中规定的日期、时间进行开标活动，投标人在《投标邀请函》中规定的时间进行投标文件解密。

22.2 电子开标系统自动记录投标文件提交及解密情况。因投标人原因造成的投标文件未提交成功或未解密、投标文件无法导入电子开标系统等情形，均按无效投标处理。

23. 评标委员会

23.1 本项目的评标工作按照政府采购法律、法规、规章、政策的规定或医院内部规定组建的评标委员会完成。评标委员会成员由采购人代表和技术、经济等方面的评审专家组成，采购人代表人数、专家人数及专业构成按照政府采购相关规定确定。评标委员会成员依法从政府采购专家库、代理机构专家库或“中山大学附属第五医院采购评审专家库”中随机抽取。

23.2 评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。评标委员会对投标文件的评审分为符合性检查和商务评审、技术评审、价格评分。评标委员会将本着公平、公正、科学、择优的原则，严格按照法律法规和招标文件设定的程序和规则推荐评审结果，任何单位和个人不得非法干预或者影响评标过程和结果。

23.3 评标委员会成员发现本人与参加采购活动的供应商存在以下利害关系情形的，应当主动提出回避。采购人或者采购代理机构发现评标委员会成员与参加采购活动的供应商存在以下利害关系情形的，应当要求其回避：

23.3.1 参加采购活动前三年内，与投标人存在劳动关系，或者担任过投标人的董事、监事，或者是投标人的控股股东或实际控制人；

23.3.2 与投标人的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

23.3.3 与供应商有其他可能影响采购活动公平、公正进行的关系。

23.4 评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审，推荐中标候选人名单，并编写书面评标报告。

23.5 除评标委员会主动要求询标外，从开标后至发出《中标通知书》期间，任何投标人均不得就与其投标有关的任何问题与采购代理机构及评标委员会联系。

23.6 为保证采购活动的公正性，在开标、评标过程中，评标委员会成员不得与投标人私下交换意见。在招标工作结束后，评标委员会成员和参与评标的有关工作人员不得泄漏对投标文件的评审和比较以及与评标有关的其他情况。

24. 投标文件的澄清、说明、补正

24.1 在评标期间，为方便对投标文件审核、评估和对比，对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应以书面形式（应当由评标委员会专家签字）要求投标人对其投标文件进行澄清、说明或者补正，投标人有关澄清、说明或者补正的答复应以书面形式提交并加盖公章，或者由法定代表人或其授权代表签字，澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标报价等实质性内容。投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

24.2 从开标后至定标期间，未接到采购人或采购代理机构的书面要求，任何投标人均不得就其投标文件有关的问题与评标委员会、采购人或采购代理机构和本项目使用单位及个人进行联系。

25. 投标人的资格审查

25.1 开标结束后，采购人或采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查，投标人未按《资格审查表》提供完整、有效资格证明材料的，作无效投标处理。

25.2 《资格审查表》内容如下：

资格审查表

序号	内容
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，提供下列材料：（1）具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或其他组织的营业

	执照或执业许可证或身份证等相关证明)扫描件。分支机构投标的,须提供总公司和分公司营业执照扫描件,总公司出具给分支机构的授权书。(2)有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录:提供《投标人的资格声明》,并按格式要求响应。(3)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度:提供《投标人的资格声明》,并按格式要求响应。(4)履行合同所必需的设备和专业技术能力:提供《投标人的资格声明》,并按格式要求响应。(5)参加采购活动前3年内,在经营活动中没有重大违法记录:提供《投标人的资格声明》,并按格式要求响应。重大违法记录,是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。(根据财库〔2022〕3号文,“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款,法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的,从其规定。)
2	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,不得同时参加本采购项目(或采购包)投标。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商,不得再参与本项目投标。提供《投标人的资格声明》,并按格式要求响应。
3	供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人名单或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为记录名单”中;不处于“中国政府采购网”(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。(以采购代理机构于投标截止时间当天在上述网站查询结果为准,如在上述网站查询结果均显示没有相关记录,视为没有上述不良信用记录;如相关失信记录已失效,供应商须提供相关证明资料。)
4	本项目不属于专门面向中小企业采购的项目。
5	本项目不允许联合体投标。不接受中标备选方案。

25.3 如采购人或采购代理机构认定投标人资格审查不通过,需签署明确书面意见。

25.4 对未通过资格审查或在开标过程中被认定为投标无效的投标人,其投标文件不提交评标委员会进行符合性审查。

25.5 资格要求中所指“其他组织”不包括法人的分支机构,由于法人分支机构不能独立承担民事责任,不能以分支机构的身份参加政府采购,只能以法人身份参加。但由于银行、保险、石油石化、电力、电信、邮政、铁路等行业具有其特殊性,如果能够提供其法人给予的相应授权证明材料,可以参加本采购活动。

26. 投标文件的符合性审查

26.1 评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求，投标人未按《符合性审查表》的要求提交投标文件或出现招标文件第三部分“投标人须知”第 18 条中所述无效投标情形的，作无效投标处理。

26.2 《符合性审查表》内容如下：

符合性审查表

序号	内容
1	检查投标人编制投标文件电脑的芯片、硬盘和网卡序列号不存在一致情况。
2	投标文件中提供有效的法定代表人身份证明书或由授权代表签署的投标文件中有法定代表人授权书的。
3	投标报价确定且不高于最高限价。
4	投标价是唯一固定价的（采购文件另有特别要求的除外）。
5	有盖章、签署要求的带★格式文件已按要求盖章、签署（见投标文件目录格式要求）。
6	投标有效期符合招标文件的要求。
7	投标文件完全满足招标文件中带★号的条款或技术指标（以投标人在《实质性响应条款一览表》承诺为准）。
8	投标人未与投标文件中《与投标人存在关联关系的单位名称说明》所述存在关联关系的单位共同参与本项目投标活动。
9	评标期间，投标人按评标委员会的要求提交法定代表人或其授权代表签字的澄清、说明、补正并未改变投标文件的实质性内容。
10	评标委员会认为投标人的报价没有明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，且不影响产品质量或者诚信履约的。
11	投标文件没有采购人不能接受的附加条件的。
12	按采购文件要求递交投标保证金。
13	满足招标文件中“用户需求书”的“商务要求”，提供《商务条款响应表》，且不存在负偏离或不满足的情况。
14	法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

26.2.1 上述符合性审查内容有一项内容被评标委员会认定为不满足，则结论为不通过；

26.2.2 若针对同一项内容，评标委员会成员存在结论不一致的，按照“少数服从多数”的原则确定评标委员会的意见；

26.3 对未通过符合性审查或在评标过程中认定投标无效的情形，评标委员会需签署明确书面意见。

26.4 异常低价审查

评审委员会对通过资格性审查和符合性审查的供应商进行异常低价审查。

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（详见后附表三异常低价审查表）：

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

（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 50% 的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 $\times$ 50%；

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

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

如项目（包组）采用下浮率报价的，则所述的投标（响应）报价，则为（1-下浮率报价）。

相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第 3 项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

被启动异常低价审查的供应商，如果不提供书面说明、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。

通过异常低价审查的不足 3 家，不得进入详细评审。

26.5 未通过资格审查、符合性审查、异常低价审查或被认定为投标无效的投标文件，不进入后续技术、商务和价格的评审程序。

26.6 评审后得分最高的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。合格投标人不足三家的，本项目不能评标，专家可根据项目情况建议重新招标或建议依法变更为竞争性谈判、竞争性磋商、单一来源采购等其他法定采购方式进行采购，变更事项属于财政部审批事项的除外。

26.7 招标项目在评标当天依法变更其他采购方式采购的，本招标文件亦自动变更为该采购方式的有效采购文件，并按相应采购方式的法定程序进行。采购人或采购代理机构将不再另行发出采购文件。

26.8 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正。投标人拒不澄清确认的，或修正调整的价格或分项报价中的缺漏项价格超过原投标价格规定的比例，视为投标报价重大偏差的，评标委员会应当否决其投标：

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

26.8.2 投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

26.8.4 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；

26.8.5 对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准；

26.8.6 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正，修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

26.8.7 如有缺项、漏项，视为已包含在中标价中。

26.9 对于投标文件中不构成实质性偏差的不正式、不一致或不规则，评标委员会可以接受，但这种接受将可能影响该投标人的得分。

26.10 在详细评标之前，评标委员会要审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。实质上响应的投标应该是与招标文件要求的全部实质性条款（加“★”号）、条件和规格相符，没有重大偏离的投标。对关键条文的偏离、保留或反对，例如关于合同条款的重大偏离将被认为是实质上的偏离。评标委员会决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标文件成为实质上响应的投标。

27. 投标文件的评审

27.1 评标委员会将对所有有效投标文件的技术和服务响应进行评审。投标文件的评价采用综合评分法，评分表由技术、商务、价格三部分组成（详见以下评分表）

评标信息

序号	评分项	权重
1	价格	35
	投标报价得分 = (评标基准价 / 投标报价) × 价格分值；（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价）；最低报价不是中标的唯一依据。注：满足招标文件要求且“XXXX”报价最低的为评标基准价。如：投标报价 XXXX 20% 为报价最低，评标基准价为 20%，得满分】。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。	
2	商务	35

	序号	评分因素	权重	评分准则
	1	管理体系认证	7	根据投标人取得的认证情况或第三方颁发认证证书进行评分：1. 食品安全管理体系认证证书，得 1 分；2. 质量管理体系认证证书，得 1 分；3. 环境管理体系认证证书，得 1 分；4. 职业健康安全管理体系认证，得 1 分；5. 供应链安全管理体系认证证书，得 1 分；6. 食品配送操作规程认证证书，得 1 分；7. 绿色供应链管理体系认证证书，得 1 分。【注：（1）以上证书须在有效期内；投标文件中须提供上述证书的复印件及在国家认监委统一查询系统上（http://cx.cnca.cn/CertECloud）的查询页面截图，复印件加盖投标人公章；公开信息中无法查询或与公开信息不一致（如暂停、撤销状态）的，投标人必须提供发证机构出具的有效证明函，否则本项不得分。（2）未按要求提供材料的或公司成立不符合办证时限要求的，提供证明材料或说明（格式自拟），评审可给与相应分数，不提供本项不得分。】
	2	配送场地及储存能力	6	1. 投标人须同时具备冷藏库（08℃）、冷冻库（≤18℃）（自有或租赁），得 4 分。2. 两类库房具备温湿度自动监控记录功能，得 2 分。【注：1. 提供冷藏库的所有权证明或租赁合同（以投标人名义或投标人法定代表人名义签署的复印件），2. 温湿度自动监控记录功能需提供 冷链监控系统后台（网页/AP/ 客户端）截图（截图需显示库房名称、温湿度数据、历史记录功能），或设备功能说明书、系统运行证明、带历史记录的设备屏幕实拍照片等可证明系统具备自动监控存档功能的资料。不提供不得分。】
	3	人员保障	3	根据投标人为本项目拟派工作人员的情况进行评审：为本项目配置工作人员（含

				项目负责人），每1人得1分本项目最高3分。【注：1.提供上述人员身份证复印件；2.提供上述人员2026年1月以来任意一个月的社保缴费凭证。未提供或提供不全不得分。】
	4	专业检测设备	5	投标人具有食品相关的检测仪器：兽药残留检测仪、真菌毒素检测仪、瘦肉精检测仪、重金属检测仪、病害肉快速分析仪；相同检测仪器不重复计。一个检测功能计1分，满分5分。【注：便携式综合检测一体机集成多项检测模块的，可按该设备实际具备的、本评分项所列检测功能项数计分；同一检测功能仅计1次，不得重复计分。投标文件中须提供投标人检测设备的采购发票扫描件、设备实拍照片及设备功能说明书（佐证对应检测项目）；租赁设备须提供有效租赁协议、设备实拍照片及功能佐证材料；仅承诺中标后采购不得分，未按要求提供设备证明材料的，本项不得分。】
	5	相关业绩	8	根据2024年1月1日至投标截止时间止（以合同签订时间为准），对投标人承接的食材配送项目进行评审：承接并获得采购人满意度评价为优秀或同等级别评价的食材配送项目业绩，每个得2分，最高得8分。同一整体项目下签订一个或多个分项目合同的按一个项目计算。 【注：同时提供以下证明文件：①相关合同复印件；②提供经用户盖章的使用评价意见等相关证明材料，同等级别评价指优秀、满意、很好、90分以上等；以上两项缺少一项或不提供均不得分。】
	6	食品责任保险	6	投标人承诺为本项目购买食品安全保险，最低要求保额500万元，按照以下级别进行评分：1.赔偿限额3000万元（含）以上，得4分；2.赔偿限额2000万元（含）至3000万元，得3分；3.赔偿限额1000万元（含）至2000万元，

				得 2 分；4. 赔偿限额 500 万元（含）至 1 000 万元，得 1 分；5. 保险覆盖或供应商承诺因食材含有异物（昆虫、杂质等），因供应商前期处理不当，导致就餐第三者索赔及善后处置相关赔偿责任，得 2 分；6. 其他不得分。【注：1) 以上保险承诺中须同时承诺每次事故每人赔偿限额不低于人民币 20 万元，否则不得分。2) 注：①若投标人已购买食品安全保险，须提供有效期内食品安全责任保险保单扫描件、发票扫描件、到期后不得低于原保额的续保承诺函，未提供或提供不全不得分。②若投标人承诺中标后购买，提供承诺函，格式自拟，不提供不得分。③满足第 5 点保单或承诺函必须明确承诺第三者索赔及善后处置相关赔偿责任；未按评审要求提供完整证明材料的本项不得分。】
3	技术			30
	序号	评分因素	权重	评分准则
	1	质量控制方案	6	对投标文件中的质量控制方案进行评分，包括但不限于：原材料来源与基地直供管理、供应商准入与分级管理（屠宰厂、水产养殖企业资质审核）、选材标准与验收规范、HACCP 关键控制点设置（各节点风险防控）、溯源体系完善、加工包装规范、运输贮存温控（冷藏/冷冻双温区管控）、送达后质量管控、不合格品召回与退市机制等：1. 方案全面覆盖上述各环节，溯源体系完善，HACCP 关键点设置科学合理，加工包装科学环保，质量管控措施具体可操作可核查，完全响应本项目每批次随货提供检疫合格证明、兽药/水产违禁物质检测报告要求，得 6 分；2. 方案覆盖较全面，溯源体系较完善，HACCP 关键点设置较合理，加工包装较环保，质量管控措施较具体，基本响应本项目随货检疫及检测报告要

				求，得 3 分；3. 方案基本覆盖主要环节但不够深入，溯源体系一般，质量管控措施较为笼统，得 1 分；4. 未提供方案得 0 分。
	2	配送服务方案	8	对投标文件中投标人的配送方案进行评分，内容需包含涉及本项目配送服务的各方面方案，包括但不限于：采购渠道及供货保障、应急方案、物流配送方案、食品安全管理制度、食材分类管控、粗加工、包装运输、数量品类管控、采购订单管理、需求文件要求的其它有时效性的管控要求等），同时响应本项目临时补货 60 分钟送达，冷藏脱离冷链≤20 分钟，冷冻脱离冷链≤30 分钟管控要求。结合以下评审要点进行综合评审：评审要点：（1）项目配送服务方案内容全面；（2）项目配送服务方案具体；（3）项目配送服务方案针对性强；（4）项目配送服务方案科学合理；（5）项目配送服务方案可操作性强。评分标准：1. 配送服务方案内容全面、具体、针对性强、科学合理且可操作性强，完全覆盖以上所有内容，各方面方案无遗漏、贴合本项目实际，满足并优于采购需求，得 8 分；2. 配送服务方案内容较全面、较具体、针对性较强、科学合理且可操作性较强，基本覆盖全部要求，各方面方案较完善、基本贴合本项目实际，满足或优于采购需求，得 5 分；3. 配送服务方案内容不够全面、不够具体、针对性一般、科学性和合理性一般、可操作性一般，未完全覆盖全部要求，部分方案有缺失，基本满足采购需求，得 3 分；4. 配送服务方案内容有较多缺漏、表述笼统、针对性弱、科学性和合理性较差、可操作性较差，未覆盖核心要求，多个方面方案缺失，难以满足采购需求，得 1 分；5. 未提供配送服务方案的，不得分。
	3	售后服务	4	根据各投标人提供的售后服务承诺，包

				括但不限于以下内容：专线对接、本项目固定对接负责人机制、专人跟踪、投诉退换货响应、信息化：在线接收采购订单、电子台账、配送记录留存，匹配本项目四联送货单、对账结算要求。需响应采购人质量异议 60 分钟及 120 分钟补货要求。1. 服务承诺全面，信息化方案完整，退换货、异议处置措施可行性高，完全匹配本项目需求，得 4 分；2. 承诺较为全面，信息化基本具备，可满足主要服务要求，得 2 分；3. 承诺基本合理，信息化薄弱，可行性一般，得 1 分；4. 未提供得 0 分。
	4	配送车辆保障	6	1. 普通货车/轻便货车：每台 0.5 分，本部分满分 2 分；2. 冷藏车辆（指具备独立机械制冷机组的冷藏机动车，不含简易保温车，不含第 1 项中的货车或者轻便货车）：每台 0.5 分，本部分满分 2 分；3. 投标人对配送本项目的车辆提供相应系统平台，可做到①车辆定位及行车轨迹追溯、②车载冷链智能管控及温度实时记录追溯，无法追溯记录不视为满足条件。每具有上述 1 项功能得 1 分，本部分满分 2 分；【注：投标人须提供有效的车辆行驶证复印件、车辆登记证复印件、车辆彩色照片（能清晰显示车牌的正面、后面、冷藏车制冷装置）。1、如为自有车辆，在以上基础上再提供购置发票复印件作为证明材料（需加盖投标人公章），不清晰或未提供均不得分；2、如为租赁车辆，在以上基础上再提供租赁合同复印件（合同中需体现租赁为有效日期），提供任意一个月的租赁费用发票复印件作为证明材料（需加盖投标人公章），不清晰或无法显示材料有效性的均不得分。3、投标人须提供系统平台自有/租赁证明、系统功能截图（加盖投标人公章）。未按要求提供系统功能证明资料的，本项不得分。】

	5	专业检测能力	6 根据供应商投标截止日近 3 个月食材检测报告，由第三方检验检测机构出具检验检测机构资质认定（CMA）标志报告（CNAS 仅作参考，不能单独采信）；检测项目须属于该检测机构 CMA 资质附表（能力范围）内，报告应当载明检测、判定所依据的适用于食品或食用农产品的现行有效标准或官方公告文件编号（例如 GB2762-2025、GB2763-2026、GB2707-2016、GB31650-2019、GB31650.1-2022 等）；对于无强制 GB 限量标准的违禁物质，可采用农业农村部官方公告作为判定依据；医疗、医疗器械、工业、环境等非食品领域 GB/GB-T 标准，不得作为本项目食材判定依据，报告要素齐全（报告编号、检验检测专用章，无涂改篡改），且检测结果为合格或符合类似表述。禽类（检测项目须包含但不限于：Hg、Pb、土霉素、氯霉素）；肉类（检测项目须包含但不限于：达氟沙星、克伦特罗、莱克多巴胺）；水产品（检测项目须包含但不限于：铅、总汞、孔雀石绿、氯霉素）。（如：提供猪肉、牛肉、鸡、鸭、鱼或虾等禽类、肉类或水产品中不同品种的检测报告，含以上对应检测项目范围的其中一个检测即可，无需包含所有检测项目，同品种的多份检测报告只计 1 分。）符合全部要求的报告得 1 分，满分 6 分。【注：1. 须提供相关检测报告复印件并加盖供应商公章；2. 出现以下任一情形，对应报告不计分：①检测项目超出该机构 CMA 资质认定能力附表范围；②报告未载明现行有效判定标准/官方公告编号；③仅有 CNAS 标识、无 CMA 资质认定标识；④报告关键要素缺失、涂改、拼接篡改；⑤不在投标截止日前近 3 个月期限；⑥采用医疗、工业、环境等非食品类标准作为判定依据。3. 检测报告判定标准应当与本招标文件
--	---	--------	---

				第三章服务质量要求列明的食材对应的国家/行业现行有效标准相匹配。4. 评审结束后，采购人有权通过国家认监委查询平台核验检测机构 CMA 能力范围，必要时可核验报告真伪。】
--	--	--	--	---

27.2 重要技术参数的响应情况和一般技术参数的响应情况描述须与投标文件中提供的资料相一致。

27.3 政府采购政策落实

27.3.1 对小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除

按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》《支持监狱企业发展有关问题的通知》和《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》的规定，凡符合享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：（监狱企业、残疾人福利性单位视同为小、微企业）。

27.3.2 价格扣除相关要求

序号	情形	适用对象	价格扣除比例	计算公式
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	服务由小微企业承接	10%	服务由小微企业承接，即提供服务的人员为小微企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员时，给予价格扣除C1，即：评标价=投标报价×（1-C1）；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。
注：（1）上述评标价仅用于计算价格分，中标金额以实际投标价为准。				

（1）所称小型和微型企业应当符合以下条件：

在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在采购活动中视同中小企业。

提供本企业（属于小微企业）制造的货物或者提供其他小型或微型企业制造的货物/提供本企业（属于小微企业）承接的服务。

(2) 符合中小企业扶持政策的投标人应填写《中小企业声明函》；监狱企业须投标人提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；残疾人福利性单位应填写《残疾人福利性单位声明函》，否则不认定价格扣除。

说明：投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标。

(3) 投标人统一在一份《中小企业声明函》中说明联合体各方的中小微情况：包括联合体各方均为小型、微型企业的，及中小微企业作为联合体一方参与政府采购活动，且共同投标协议书中约定，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。

28. 中标人的确定

28.1 评标委员会按评分表规定的评分因素和权重对投标人进行评分。各个评委对某一投标人的算术平均值，并取小数点后的 2 位数，作为该投标人的综合得分。评标委员会按综合得分由高到低的原则进行排序，综合得分相同的，按下列顺序比较确定：（1）投标报价（由低到高）；（2）技术商务得分（由高到低）。综合得分、投标报价和技术商务评审得分均相同的，名次由评标委员会投票确定。评标委员会根据最终评审的结果，推荐综合得分排名第一的投标人为第一中标候选人，排名第二的投标人为第二中标候选人，排名第三的投标人为第三中标候选人。采购人亦可授权评标委员会直接确定排名第一的中标候选人为实际中标人。

28.2 中标人确定后，拟中标结果于评标工作结束后将在中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）、中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）及代理机构网站（<https://www.chengezhao.com/>）进行公告发布中标公告。同时，向中标人发出《中标通知书》，《中标通知书》对中标人和采购人具有同等法律效力。

29. 质疑和投诉

29.1 投标人应知其权益受到损害之日，是指：

29.1.1 对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；

29.1.2 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

29.1.3 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

29.2 如果投标人对此次采购活动有疑问，可依法向采购人或采购代理机构提出质疑。采购人或采购代理机构应当依法给予答复，并将结果告知有关当事人。

29.3 投标人对评标结果有质疑或投诉的，可根据《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》及有关法规的规定，向相关部门书面提出，但需对质疑或投诉内容的真实性承担责任。投标人对中标结果如有异议，须在中标公告期限截止时间起 7 个工作日内以书面形式进行质疑，投标人须在质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节

的质疑,质疑或投诉必须是书面的原件,并加盖投标人公章及由法定代表人或其授权代表签署或盖章。质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。

29.4 投标人对评标结果有质疑的,采购人应在收到投标人书面质疑后 7 个工作日内,对质疑内容作出答复。投标人对采购人的答复不满意或未在规定时间内给予答复的,提出质疑的投标人可以在答复期满后 15 个工作日内,可向医院监督管理部门投诉。投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

29.5 投标人的书面质疑应按《政府采购质疑和投诉办法》(中华人民共和国财政部令 第 94 号)第十二条规定的格式和内容提交,具体格式详见第五部分投标文件格式。

29.6 质疑联系人及联系方式见《投标须知前附表》。

30. 与采购人的接触

30.1 从开标之日起至中标结果发布之日的期间,未经采购人或采购代理机构要求,投标人不得就与其投标文件有关的事项与采购人或采购代理机构和本项目使用单位及个人联系。

30.2 投标人试图对评标委员会的评标、比较或授予合同的决定进行影响,都可能导致其投标文件被拒绝。

六、合同的授予

31. 合同授予标准

采购人将把合同授予被确定为实质上响应招标文件的要求并具有履行合同能力的综合排名最高的投标人。在合同签订前,采购人若发现中标人的投标文件中复印件与原件不符,有权取消其中标资格。

32. 授标时更改采购服务数量的权利

采购人在授予合同后,有权在一定的幅度内对投标价格表中规定的服务予以追加,在不改变合同其他条款的前提下,可以与投标人协商签订补充合同,但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十(10%)。

33. 接受和拒绝任何或所有投标的权力

采购人保留在确定中标结果之前任何时候根据评标委员会的决定拒绝所有或任何投标,以及宣布所有或任何投标文件无效的权力,对受影响的投标人不承担任何责任。

34. 中标通知书

34.1 中标人须在中标公告发出后的七个工作日内到采购代理机构办理《中标通知书》领取手续,或领取电子中标通知书,逾期可视为中标人自动放弃中标资格。

34.2 《中标通知书》将作为签订合同的依据。

34.3 中标通知书将是合同的一个组成部分。

35. 签订合同

35.1 采购人的用户单位可视中标人的资信情况，要求中标人在合同签订前提交不高于中标价格百分之十的履约保证金。履约保证金在项目验收合格之日起 10 个工作日内返还，不计利息。合同另有返还期限约定的，从其约定。

35.2 中标人在收到中标通知后，应按照中标通知书规定，派遣其授权在合同上签字的代表签署合同。

35.3 如果中标人没有按照中标通知书规定执行，拒绝与采购人签订合同的，采购人将有充分理由取消该中标决定，将被列入失信记录，并视情节情况在网上进行实名通报。在此情况下，招标方可将本项目授予综合评审次优的投标人，或重新招标。

35.4 在规定期限内，中标人不履行与采购人订立的合同的，可视为其自动放弃中标资格，履约保证金不予退还，给采购人造成的损失超过履约保证金数额的，还应当对超过部分予以赔偿；没有提交履约保证金的，中标人应当对采购人的损失承担赔偿责任。

36. 履行合同

36.1 中标人因不可抗力或者自身原因不能履行政府采购合同的，采购人可以与排在中标人之后第一位的中标候选人签订政府采购合同，以此类推。

36.2 如果《投标须知前附表》有要求，中标人在收到中标通知书后三十日内，应按照合同条款的规定，采用招标文件中提供的履约保证金保函格式或采购人可以接受的其他形式向采购人提交履约保证金。如果中标人不按规定向采购人提交履约担保，采购人将有充分的理由取消其中标资格，并不予退还其投标保证金（适用于递交了投标保证金的项目）。

37. 费用说明

37.1 不论投标的结果如何，投标人应承担所有与编写和提交投标文件有关的费用。

37.2 本次招标向中标人收取的采购服务费，按以下规定执行。

(1) 中标人在收到中标通知书当天向代理机构交纳采购服务费。

(2) 招标代理服务费由中标人以银行付款的形式用人民币交付，递交账户见《投标须知前附表》。

(3) 招标代理服务费用，按以下规定下浮 20% 交纳，不足 5000 元的按 5000 元收取。具体如下： 采购服务收费按差额定率累进法计算，以中标通知书中确定的中标金额作为收费的计算依据。本项目为服务类，中标金额的各部分费率如下表：

招标代理服务收费标准

费率类别 中标金额（万元人民币）	货物招 标费率	服务招 标费率	工程招 标费率
100 以下部分	1.5%	1.5%	1.00%
100-500 部分	1.1%	0.8%	0.70%

500-1000 部分	0.8%	0.45%	0.55%
1000-5000 部分	0.5%	0.25%	0.35%
5000-10000 部分	0.25%	0.1%	0.20%
10000-50000 部分	0.05%	0.05%	0.05%
50000-100000 部分	0.035%	0.035%	0.035%
100000-500000 部分	0.008%	0.008%	0.008%
500000-1000000 部分	0.006%	0.006%	0.006%
1000000 以上部分	0.004%	0.004%	0.004%

如某服务招标项目，中标金额为 600 万元，总共缴纳的采购服务费为：

总共缴纳的采购服务费 = 【（100 万以下部分的采购服务费）+（100 万～500 万部分的采购服务费）+（500 万～600 万部分的采购服务费）】×80%
= 【（100 万元×1.5%+（500-100）万元×0.8%+（600-500）万元×0.45%）】×80%
= 【（1.5 万元+3.2 万元+0.45 万元）】×80%
=4.12 万元。

38. 中标结果通知

采购代理机构将在中山大学附属第五医院智能电子采购系统（<https://dz.sysu5h.cn/>）、中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）及代理机构网站（<https://www.chengezhao.com/>）向所有投标人公告中标结果，对其他事项将不另行通知，亦不做任何解释。

第四部分 合同条款



中山大學 附属第五医院
The Fifth Affiliated Hospital, Sun Yat-sen University

服务合同

（食材类）

项目名称： 职工食堂食材配送服务合同--肉类水产
及速食冻品类

甲 方： 中山大学附属第五医院

乙 方：

签订地点： 珠海市香洲区



甲 方 :	中山大学附属第五医院		
地 址 :	珠海市香洲区梅华东路 52 号		
法定 代表 人 :	林天歆		
项目 联系 人 :	余俊强		
通 讯 地 址 :	珠海市香洲区梅华东路 52 号		
电 话 :	0756-2528223	传 真 :	
电 子 邮 箱 :			
乙 方 :			
地 址 :			
法定 代表 人 :			
项目 联系 人 :			
通 讯 地 址 :			
电 话 :		传 真 :	
电 子 邮 箱 :			



经过公开招标工作和友好协商，本着平等互利，友好合作的原则，根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，甲乙双方签订本合同。

一、合同履行的时间：202 年 月 日起至 202 年 月 日止，如合同到期或合同金额达到第二条约定的暂估总金额，则合同自动终止。

二、采购种类及合同金额：肉类水产及速食冻品类（招标编号：中五采（服））
合同金额暂估总金额：¥ ，（大写：人民币 ）。

三、采购价格

根据招标文件要求，每 2 个月月上旬确定一次供货单价。甲方根据乙方的报价组织市场调查，所有食材货品的价格参考珠海市发改局网站价格监测公布数据、南坑及朝阳市场进行调研的最低价和市场整体行情价格走势作为基准价，甲方审核后作为当月 16 日至次月 15 日（两个月）的供货单价，最终确定的价格在双方约定的有效期内（2 个月）任何一方不得随意更改。如遇到某些特殊市场行情，导致某些品种类食材价格比上一期供货单价超出 10% 的情况，甲、乙双方可一起进行市场调研，当月进行第二次报价，报价以市场调研最低价为准。

四、履约保证金

在合同签订之日起 7 个工作日内，乙方向甲方指定银行账户缴纳履约保证金：¥ ，（大写：人民币 ）。甲方提供等额的财务收据，该保证金在合同履行期满（不再续签时且双方无其他纠纷）之日起一个月内一次性不计利息退还乙方。

五、质量标准

1. 肉禽类

（1）猪肉质量要求：必须保证供应为当日生产的产品，去头、去脚、去骨、去肚杂的猪肉，非冷冻猪肉；肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。不得有病猪、死猪、公母种猪肉。每边要盖有动检部门检疫章，根据采购人需要分割包装。

（2）猪肉产品标准符合：《鲜、冻猪肉及猪副产品第 1 部分：片猪肉》（GB/T9959.1-2019）、《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》（GB2707-2016）。

(3) 供货质量严格按照《中华人民共和国食品安全法》、招标文件技术参数，符合国家食品卫生标准,动物检验检疫合格标准。

(4) 中标人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》，由验收经办人和监督人员共同签名，中标人应提供每批次产品的动物检验检疫合格证。

(5) 中标人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由中标人承担由此造成的直接经济损失。

(6) 肉类、禽类，符合《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019)(GB31650.1-2022)规定，食品中兽药最大残留限量的规定。

(7) 冷鲜肉一级：符合《鲜、冻猪肉及猪副产品第 3 部分分部位分割猪肉》(GBT9959.3-2019)标准规定。

(8) 国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章(随每批次供货时按批次提供)。送货时具有动检部门检疫印章和肉品品质合格印章。肉类厂家应具备《动物防疫条件合格证》，猪肉厂家应具备《生猪定点屠宰证》。供应商所供产品达到相关食品卫生安全规定，如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到被服务单位时的质量、卫生和安全。

(9) 牛肉执行标准：牛肉按照《鲜、冻分割牛肉》(GB/T17238-2022)。牛肉厂家应具备《食品经营许可证》或《食品经营许可备案电子证书》《食品生产许可证》《动物检疫合格证明》《定点屠宰许可证》，以及近 6 个月的牛肉产品委托检验报告，各项指标均达到《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》(GB2707-2016)。

(10) 鲜牛肉形态要求：①色泽：肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色；②粘度：外表微干或有风干膜，不粘手；③组织状态：指压后的凹陷可恢复；④气味：具有鲜牛肉正常的气味；⑤煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香味；⑥不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。

(11) 羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉等冷鲜畜禽肉的食品安全指标应符合《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》(GB2707-2016)的规定,须表面干净、无任何异味、无毛发、表皮处

理清洁，大小统一、码放整齐。

(12) 冻货类：鲜冻货、少冰，解冻后个头大小均匀，肉质有弹性，骨肉密接。应有相关合格依据及检验合格证。所有肉类、鱼类冻品应符合 GB29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》或 GB31607-2021《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》要求。防腐剂类检测、工业染料检测、氯霉素检测、动物源性成分检测均应符合国家最新有关强制性标准。

(13) 数量、品类根据采购人实际需要提供。乙方在本项目中标，需为本项目购买最少 500 万元的食品安全责任保险或公众责任保险。

2. 水产类

(1) 活鲜保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，应有相关合格依据。

(2) 鲜冻水产品符合现行《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》(GB2733-2015)。

(3) 水产制品应符合现行《食品安全国家标准动物性水产制品》(GB10136-2015)、水产品及其制品均须符合 GB31650-2019、GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》。

3. 速食、冻品类质量要求

(1) 速冻食品是指以米、面、杂粮等为主要原料，以肉类、蔬菜等为辅料，经加工制成各类烹制或未烹制的主食品后，立即采用速冻工艺制成并可以在冻结条件下运输储存及销售的各类主食品，如速冻饺子、速冻汤圆等。

(2) 原料要求：速冻食品的原料应符合国家规定的食品安全标准，不得含有对人体有害的物质。

(3) 外观和质地要求：速冻食品的外观和质地应符合产品标准要求，不得有变质、腐败、霉变、虫蛀等异常情况。

(4) 加工工艺要求：速冻食品的加工工艺应符合食品卫生要求，包括清洁、消毒、防止交叉污染等。

(5) 包装材料要求：速冻食品的包装材料应符合国家有关标准，能够保护食品的质量

和安全。

（6）标签和标识要求：速冻食品的标签和标识应包括产品名称、原料、保质期、生产日期、生产厂家等信息，且应明确显示产品需要在-18℃以下冷冻保存。

（7）微生物限量要求：按照 GB29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》标准执行。

（8）供应商为本项目提供的即食方便食品须满足国家有关强制性标准，例如冲调谷物制品应当满足 GB19640-2016《食品安全国家标准冲调谷物制品》标准，方便面应当满足 GB17400-2015《食品安全国家标准方便面》标准等强制性标准。

六、订购方式及要求

1. 甲方按照生产需要，分批向乙方订购货物，每次订货数量、包装要求、送货时间及送货地点以甲方通知为准，甲方每次以邮件或其他书面方式通知乙方，乙方单次送货数量误差不超过订货总数量的 5%。

2. 乙方接到甲方每批次订货信息后应在【1】小时内回复确认，应当在约定时间内将货物送到甲方指定地点。

3. 乙方必须严格按照第六条第 1 款的约定将甲方所订购的食品(原料)送至甲方指定地点：中山大学附属第五医院负一楼 A 区后厨验收区（如后期甲方有修改指定地点，以修改后的地点为准）。

4. 履行方式：乙方送货至甲方指定地点，运输费、装卸费及其它与之相关的一切费用由乙方承担。

5. 乙方所安排的运输车辆，必须适用于该种食品(原料)的运输；装车方式符合食品安全卫生要求。

6. 如甲方需要临时增加补货，乙方必须在 60 分钟内将货物保质保量送到第六条第 1 款约定的地点，送错货物累计达三次（含以上）扣罚第三次货款的 10%，超时每次扣罚 200 元。

七、质量验收

1. 乙方向甲方送货时，须提供每批次产品的送货清单（一式四联）、质量检验合格证及有相关具体要求的检疫证明、凭证等票据证明材料。

-
2. 乙方在货物运输过程应采取适当的运输方式，确保运输过程中货物不受污染和损坏。
3. 在合同期内甲方可以无条件委托有行政主管部门认可资质的产品质量监督检验检测机构对乙方提供的物资进行壹次质量检验，检验费用由乙方承担，抽检时间、地点以甲方指定为准。
4. 如果有抽检时，由甲方书面通知乙方派代表参加，双方代表均在现场对抽检样品予以认可。经甲方书面通知后乙方未派出代表在通知的时间、地点参加质量抽检有关工作，则认定乙方对甲方组织的质量抽检程序和抽检结果完全承认。
5. 除本条规定的相关检测机构抽检外，乙方必须无条件遵守甲方制定的货物质量验收管理规定，主要内容如下：
- 5.1 货物配送到使用部门，经乙方送货人员、甲方部门验收人员双方检验合格，对供应物资的质量无异议数量准确无误后收货入库，双方签字，各自留存。
- 5.2 乙方所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求，每次送交的所有货物都要注明来源（采购溯源台账）；否则，甲方有权退货，乙方必须在 60 分钟内予以退换补货，并承担相应损失。乙方在每一次送货时，要将肉菜生鲜等的卫生检验报告一并交到甲方指定的负责人。对不符合质量要求的货物由甲方使用部门验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样 125g 备检，对数量不足或部分退货的，乙方以不影响货物供应为前提尽快补送，相关检测费用由乙方承担。（在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方，产生的损失由乙方自行承担）。
- 5.3 食材应符合企业相关验收标准：应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上标示的一致。
- 5.4 食材到达目的地时外包装完整，冷冻食品没有曾经解冻的痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。对食品检查如下：乙方所供的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁供应有害、有毒、腐烂变质、败酸、霉变生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止供应超过保质期限的食品。

5.5 货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供该批（次）货物的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若甲方发现乙方所供货物不符合卫生规定的，甲方有权拒收。

5.6 甲方发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

5.7 货物使用后，甲方将根据使用情况（按照招标质量标准和就餐医患反馈意见等内容）作出最后评价货物质量是否符合招标要求。

5.8 检验最终结论不符合招标要求，乙方须立即在甲方要求的时间内进行退换货处理，甲方有权根据不合格产品的批次、数量、甲方使用不合格产品后造成的损失及社会影响等具体情况要求乙方予以补偿，造成重大影响，甲方可追究乙方的法律责任并有权不予退还乙方缴纳的全部履约保证金。如因此还给甲方造成经济损失或其他损失的，甲方有权要求乙方赔偿其因此产生的各项损失费用【包括但不限于律师费、诉讼费、调查费、证据保全费、保险费、对第三人的违约责任等】均由乙方承担。

5.9 合同期内出现检验结论不符合招标要求的情况，甲方有权终止合同，并有权按照本合同第七条第 5.8 款的约定追究乙方相应的赔偿责任。

八、双方责任

1. 甲方应及时为乙方提供订货计划，为乙方送货上门提供方便，并按时付款。

2. 乙方应及时配合甲方核对采购数据、提供有效票据，按实际验收数量结算。

3. 乙方必须具备有效的食品(原料)供应“三证”（如国家有新的发证规定，则按新规执行），即：营业执照、食品经营许可证等和产品检验合格证，并将“三证”复印件提供给甲方留档备查。若甲方所订购的是必须具备有效的生产许可证或质量体系认证证书的食品(原料)，则乙方还应将这些证件的复印件送交甲方留档备查。

4. 乙方必须严格遵守食品安全索证索票制度管理要求，并自觉接受上级卫生监督部门的监督检查。供货期间必须定期和不定期向甲方送交质量监督检验检测部门的质量检验报告复印件，由甲方留档备查。

5. 乙方必须严格执行国家质量要求和食品安全卫生标准，不得供应假冒伪劣、变质、含

农药或其他毒素的不符合质量卫生要求的货物,对其所供应的所有食材承担全面的质量安全主体责任。乙方应定期提供食品安全管理报告,若因乙方供应的食材存在质量、安全、卫生缺陷(包括但不限于农药残留超标、非法添加、腐败变质、含有致病微生物等),导致甲方职工、患者或任何第三方人身损害或财产损失的,乙方应承担全部赔偿责任,包括但不限于医疗费、赔偿金、行政处罚、甲方的声誉损失及为解决争议所支付的律师费、诉讼费等全部费用。

6. 乙方应实行三包政策,即:包退、包换、包补足数量。在供货品质验收不合格或数量不足时,必须无条件及时退换、补足,不得影响甲方正常使用。若乙方送货数量超过双方约定的误差百分比,甲方有权拒收,拒收后产生的不利后果由乙方自行承担。

7. 乙方应把好食品(原料)质量、卫生安全关和送货关,如因乙方食品质量问题、供应不及时或供应不足而对甲方造成经济损失或不良影响,乙方必须负责赔偿所有损失,并承担一切法律责任。

8. 合同签订生效后,任何一方无正当理由不得要求提前终止本合同,如甲、乙任何一方要求提前终止合同,必须提前十五天书面通知对方,并经双方协商一致后解除配送服务合同,乙方需于十五天内提交未结算完的单据,经甲方核对无误后十五天内完成付款。

9. 如因生产经营的需要,甲方在经营管理方面有重大调整,如承包给第三方经营管理等,甲方必须提前三十天书面通知乙方,经双方协商一致后解除配送服务合同。

10. 如乙方拒绝供货或威胁停止供货,甲方有权立即向第三方采购替代货物,甲方因此产生的额外采购成本(包括但不限于差价、运输费、仓储费等)由乙方承担,甲方有权从应付货款或保证金中直接抵扣上述费用。

11. 在台风及其他极端气象条件下,乙方须预先储备不低于三日所需之基础食材。

九、服务质量反馈与合同终止

1、甲方有权对乙方指派的送货人员的服务态度、行为规范及工作质量提出意见或投诉,并应以书面形式(包括但不限于电子邮件、正式函件)通知乙方指定联系人。

乙方在收到甲方通知后【3】个工作日内,应就甲方反映的情况进行调查核实,并将处理结果及改进措施书面回复甲方。乙方应持续加强对服务人员的培训与管理,提升服务质量。

2、若发生以下任一情形，甲方有权单方面书面通知乙方终止本合同，且无需承担任何违约责任：

（1）乙方工作人员存在严重违反甲方场所管理规定、法律法规或职业道德的行为（如与甲方人员发生肢体冲突、言语辱骂、盗窃、故意损坏财物等）；

（2）因乙方工作人员的重大过失（如严重延误、错送、漏送、货物严重破损等），直接导致甲方遭受重大经济损失或商誉损害；

（3）甲方就同一类服务质量问题向乙方提出【两次】以上书面投诉，而乙方未在约定期限内有效整改或整改后再次发生同类问题。

十、违约责任

（一）在本项目供货期内，甲方每月采用不定期检查的方式对乙方的供货质量和服务质量及规范进行监督、考核，并根据每月考核累计扣分情况对乙方作出相应的处罚。具体考核内容见附件二《供应商质量服务评价考核标准表》。

（二）服务资格的终止

在本项目供货期内，如乙方存在以下问题的，甲方有权单方解除本合同。如相关的问题涉及法律、经济责任的，甲方有权追究乙方的法律和经济责任：

- 1、因违法违规经营等原因，被相关政府部门勒令停业；
- 2、有行贿、给回扣等违法违规行为；
- 3、因所供产品质量原因导致食品卫生安全事故发生；
- 4、在一个月內，因供货质量、配送服务、食品安全等问题累计两次受到甲方的书面警告、处罚（详见附件二）；
- 5、弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；
- 6、中标供应项目有转包、分包行为的；
- 7、经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的；
- 8、无正当理由拒绝履行合同向甲方供货的；
- 9、所供应货物存在假冒伪劣行为的；
- 10、因乙方原因导致甲方发生监管安全事故的；

11、考核不合格的（详见附件二）；

12、有其他违法违纪或违约行为的。

（三）乙方如发生以下行为，视为违约

1、无正当理由拒绝供货，延迟供货超过【1】日；

2、单方面要求涨价，并以停止供货相威胁；

3、实际停止供货或变相停止供货。

甲方有权采取以下一项或多项措施：

1、要求乙方继续履行合同，并支付合同总金额【20】%的违约金；

2、单方解除合同，要求乙方支付合同总金额【20】%的违约金，并赔偿因此造成的全部损失；

3、从履约保证金中直接扣除相应款项；

4、要求乙方赔偿甲方因此产生的额外采购成本、运输费用、人工损失等全部直接和间接损失。

（四）如因乙方原因导致甲方解除或终止本合同的，甲方有权不予退还乙方缴付的全部履约保证金以作为违约金；如乙方缴付的履约保证金不足以赔偿甲方因此造成的各项损失的（包括但不限于甲方因此支付的各项维权费用、对第三人的违约责任等），甲方仍有权要求乙方补足相应的赔偿责任。

（五）若乙方月度考核连续2次得分在【89-80】分，甲方将予以警告并有权要求乙方提交书面整改计划，整改计划应在接到甲方通知后的3个工作日内提交。

（六）若乙方月度考核连续2次得分在【79-70】分，甲方将予以处罚并在付款时扣减该季度结算款的千分之五。

十一、结算方式

1. 甲方通过转账支票/网银向乙方付款，乙方必须向甲方出具符合要求且税务机关认可的合规发票。乙方同时须配送物资至甲方指定地点，按月对账并开具相应等额发票，支票/网银转账时收款单位必须是乙方。甲方开票信息如下：

单位名称：中山大学附属第五医院

纳税人识别号：121000004559269853

地址：珠海市香洲区梅华东路 52 号

电话号码：0756-2528888

开户行：中国建设银行珠海市隧道北支行

开户行账号：44050164683900000050

2. 乙方指定银行转账方式结算，且指定以下账户为唯一收款账户：

账户名称：

开户银行：

银行账号：

若因乙方原因导致甲方不能进行转账支票/网银结算货款，责任由乙方承担。

3. 本合同的中标折扣率为【 】。按季度进行货款结算，乙方须每月按时提供经核对无误、无遗漏的报账资料及当月增值税专用发票，甲方在次季度第一个月 15 日前结算上一季度货款。结算价=供货基准价×实际供货量×中标折扣率-结算核减金额（如违约扣减、考核扣减）。若乙方提供的物资未达到本合同质量标准或送货要求的，甲方有权拒绝向乙方支付货款，直到解决争议为止。

4. 若合同履行中乙方出现违约情形而需向甲方支付违约金、赔偿金等款项的，乙方同意甲方可在任一笔结算货款中直接扣除，不足扣除的，甲方还有权从履约保证金中继续抵扣。若甲方扣除乙方履约保证金的，乙方应在 5 个工作日内补充已扣除的款项。

5. 因乙方原因，未能及时在每月 10 号（节假日顺延）前完成上月货款核对工作，对甲方结账工作进度造成影响，甲方有权对乙方进行延后付款。

6. 因假期等原因导致甲方不能按时结算货款的，付款时间顺延，甲方无须承担违约责任。

十二、不可抗力

1. 遇有不可抗力事件的，受到该事件影响的一方，应立即将事件情况通知对方，并在可对外联系之日起【1】日内提供对方认可的证明文件。按照事件对履行合同的影响程度，由双方协商决定是否延期履行，或部分免除履行合同义务，或解除本合同。

2. 合同履行过程中，如发生不可抗力事件造成的损失，经双方协商解决。

3. 本合同所称的“不可抗力事件”是指：因雷电、暴雨、洪水、战争、七级（含）以上

地震、台风、火灾而导致一方不能履行合同或迟延履行合同的事件。

十三、法律权利

1. 本合同文件包括合同、合同附件、中标通知书、补充协议、招标文件、投标文件等其他文件，具备同等法律效力，如合同约定的内容与公开招标文件约定不一致或作约定的情形，以招标文件内容为准。

2. 甲方和乙方具有同等的法律申诉权。双方应本着友好合作与共同发展的精神，就本合同未尽事宜或有关在执行本合同过程中出现的问题进行协商解决。在双方无法协调的情况下，任何一方有权向合同签订地法院即珠海市香洲区人民法院起诉。

3. 因不可抗力造成的损失，双方均不向对方承担责任。

4. 本合同一式伍份，自双方法定代表人或委托代理人签字并加盖公章或合同专用章后生效，甲方执肆份，乙方执壹份，并具有同等法律效力。

5. 履行中的补充条款经双方书面确认后，与本合同具有同等法律效力。

6. 甲乙双方在供应商招标中的经甲方确认的有关文件、协议是本合同的附件，与本合同具有同等法律效力，对双方具有法律约束力。

十四、其他约定

1. 甲方承诺保证向乙方采购本合同的货物，同时甲方保留经过综合比对后，按照甲方采购程序向其他供应商采购具有竞争优势的相同品种的权利，同等条件下，乙方拥有优先供货权。

2. 乙方如对甲方当期签发的价格（全部或部分）提出异议，可向甲方提出复议。

3. 甲方可以采取复询市场价格或包括但不限于组织供应商竞价等方式确定当期最终价格（全部或部分）。

4. 如乙方拒绝执行当期最终价格（全部或部分），甲方有权按照甲方采购程序临时选择其他供应商按照甲方当期最终定价（全部或部分）进行当期货物（全部或部分）采购。

5. 为维护采购秩序，避免恶性竞争，保证伙食供应的稳定，如出现上述第 4 点所述情况后，乙方在甲方下期定价（全部或部分）中同等条件下仍享优选供货权。

附件一：《食堂基本食材清单与报价表》

附件二：《供应商质量服务评价考核标准表》

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定 代 表 人 （ 签
名 ）：

法定 代 表 人 （ 签 名 ）：

委 托 代 理 人 （ 签
名 ）：

委 托 代 理 人 （ 签 名 ）：

年 月 日

年 月 日

附件一：

食堂基本食材清单与报价表

序号	存货编码	存货名称	规格	单位	年采购量	要求、标准	报价	总价	品牌	产地	制造商名称
1	C0200003	牛坑腩		斤	193	新鲜					
2	C0200004	牛筋		斤	94	新鲜					
3	C0200013	猪头骨	砍小块	斤	6,530	新鲜					
4	C0200017	冻鸡肾	昊明 19斤/件	件	209						
5	C020002	新鲜龙骨		斤	7,648						

	5				. 30						
6	C020003 2	羊肉		斤	10						
7	C020003 5	清远鸡(净)	3 斤/只	斤	1,639 . 90	新鲜 去 内脏					
8	C020003 6	老鸡(净)	3 斤/只	斤	268	新鲜 去 内脏					
9	C020003 7	竹丝鸡(净)	3-4 斤/ 只	斤	3,046 . 50	新鲜 去 内脏					
10	C020003 8	水鸭 (只)	3-4 斤/ 只	只	11	新鲜 去 内脏					
11	C020003 9	气鸭	4 斤	斤	20, 24 2. 60	新鲜 去 内脏					
12	C020004 0	番鸭	5 斤	斤	7, 420	新鲜 去 内脏					
13	C020004 1	乳鸽(净)		只	296	新鲜 去 内脏					
14	C020004 3	光鹅		斤	7	新鲜 去 内脏					
15	C020004 4	麻鸡		斤	82, 02 8	新鲜 去 内脏					
16	C020004 5	老鸭		斤	3	新鲜 去 内脏					
17	C020004 6	琵琶腿	16. 5 斤 /件	件	241						
18	C020004 7	鸡胸肉	1kg 山 谷先生	包	37						
19	C020004 8	冻牛腩	MARFRI G	斤	790						
20	C020006 0	广式腊肠	铭丰	斤	90						
21	C020006 1	广式腊肉	粤品皇 春利	斤	177						
22	C020006 2	带耳猪头皮/ 猪面肉		斤	1,080 . 90						
23	C020006 3	鸭血		斤	8						
24	C020007 3	靓四方五花 肉		斤	116						

25	C020007 4	冻鸡翅/鸡翼	30 斤/ 件	斤	90						
26	C020007 6	黑椒猪扒	简美味 1KG*20 包	件	163						
27	C020007 8	隆泰鸡腿肉	10KG/ 件	件	81						
28	C020007 9	原味鸡块	正大食 品 1KG/ 包*10 包/件	件	28						
29	C020008 1	鸡中翅		斤	429						
30	C020009 5	去皮五花肉		斤	9,926						
31	C020010 2	新鲜牛肉		斤	2,791						
32	C020010 3	带皮五花肉	烧毛	斤	17,00 8.09						
33	C020011 0	三文治火腿	2.5kg	条	66						
34	C020011 1	牛杂	520g	包	75						
35	C020011 3	猪手尖		斤	2,439 .10						
36	C020011 4	猪肝		斤	642						
37	C020011 5	猪肚		斤	390.9 0						
38	C020011 6	后腿瘦肉		斤	36,42 7	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
39	C020011 7	开边猪手	烧毛	斤	3,080 .10	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
40	C020011 9	无颈排骨		斤	17,68 6						
41	C020012 1	猪后肘		斤	410	新鲜 去 内脏, 去					

						鱼鳞					
42	C020012 5	猪心		斤	7						
43	C020012 6	梅头瘦肉		斤	17,48 1						
44	C020012 7	粉肠		斤	105						
45	C020012 9	腊鸭腿		斤	60						
46	C020013 1	冻牛腱子肉	带点牛 筋	斤	1,286 .40	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
47	C020013 8	海山骨	400G	包	157	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
48	C020015 4	文昌鸡	3-4 斤/ 只	斤	18	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
49	C020015 9	冻龙骨	砍 5-6cm	斤	940	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
50	C020016 0	新鲜牛心		斤	80	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
51	C020016 6	风干腊鱼		斤	3	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
52	C020017 4	冻鸭架	20 斤/ 件	斤	912	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
53	C020017 6	鲜猪颈肉		斤	187	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
54	C020019 6	烟鸭胸肉	1kg*10 包旭日	件	5	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
55	C020020 6	掌中宝/鸡脆 骨	1 包	包	22	新鲜 去 内脏					
56	C020020	红烧乳鸽	青爷	只	655						

	7										
57	C020021 5	大肠头	2 斤/条	斤	28						
58	C020021 6	脆肚尖	200G/ 包/湖 观食色	包	145	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
59	C020021 7	梦八骨	400g*2 0 包/件	件	4. 40						
60	C020021 8	气鹅	6-7 斤/ 只	斤	135						
61	C020021 9	阉鸡	6 斤/只	斤	42						
62	C020022 1	猪板油		斤	190	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
63	C020022 2	羊排	霸气 600G*1 5 包/件	件	14. 98	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
64	C020022 7	湖南腊肉		斤	207	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
65	C020023 5	大肠		斤	3	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
66	C020025 1	冻鸭胸肉(原 味无骨)	净重 7. 5kg/ 件	件	25. 25	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
67	C020025 4	蒜香排骨	500G	包	238						
68	C020026 3	干锅肥肠	400G/ 包, 新 雨润食 品	包	66						
69	C020027 3	猪颈骨		斤	180						
70	C020027 4	黑脚土鸡	3-4 斤/ 只	斤	198. 5 0						
71	C020027 5	猪皮		斤	30	新鲜 去 内脏, 去					

						鱼鳞					
72	C020027 6	羊排		斤	71	新鲜					
73	C020027 7	隔山肉		斤	305	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
74	C020027 9	猪生肠		斤	245						
75	C020028 0	青草鸭	3-4 斤/ 只	斤	40						
76	C020028 3	生鸡	3-4 斤/ 只	斤	7.82						
77	C030009 2	猪利	去头	斤	362.2 0						
78	C030000 1	黄花鱼	2.5 两/ 条	斤	530						
79	C030000 4	黄骨鱼	2.5 两/ 条	斤	181						
80	C030000 5	南美白虾	(活 的) 30-35 条/斤	斤	4,265 .20						
81	C030000 8	开边草鱼	3-3.5 斤/条	斤	15,82 8.86						
82	C030001 5	扇贝		只	516						
83	C030002 2	开背巴沙鱼 (去皮)	长江国 际 10KG/ 件	件	4						
84	C030002 3	冻带鱼	2-3 斤/ 条	斤	372.5 0						
85	C030002 7	净鱼头		斤	118						
86	C030005 9	生蚝肉		斤	13	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
87	C030006 7	黄脚立鱼	2.5 两/ 条	斤	791	新鲜 去 内脏, 去					

						鱼鳞					
88	C030007 2	红杉鱼	2.5 两/ 条	斤	575	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
89	C030008 2	太阳鱼	2.5 两/ 条	斤	405	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
90	C030008 3	海斑鱼	1 斤/条	斤	115.6 0	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
91	C030008 8	黄立鲷鱼	2.5 两/ 条	斤	2,921	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
92	C030009 0	罗非鱼	2 斤/条	斤	600	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
93	C030012 3	金仓鱼	2.5 两/ 条	斤	8	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
94	C030012 5	小白鲷鱼	2.5 两/ 条	斤	3	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
95	C030012 8	九吐鱼	2.5 两/ 条	斤	50	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
96	C030012 9	水库大鱼头/ 净鱼头	3.5 斤/ 只	斤	176.5 0	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
97	C030013 0	鲜鱿鱼	0.5 斤/ 条	斤	586	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
98	C030013 2	大扇贝	3 只/斤	斤	28						
99	C030013 3	大虾仁	30 头/ 斤	斤	21.50						
100	C030013 7	桂花鱼	1.5 条/ 斤	斤	7	新鲜 去 内脏, 去 鱼鳞					
101	C030013	大桂虾	20 头/	斤	91.50	新鲜 去					

	8		斤			内脏，去 鱼鳞					
102	C030013 9	鱼籽（鲤鱼）		斤	7						
103	C030014 0	鱼泡		斤	7						
104	C030014 1	开背黄花鱼	1 斤/条	斤	343.5 0	新鲜 去 内脏，去 鱼鳞					
105	C030014 2	黄脚立鱼	4 两/条	斤	317	新鲜 去 内脏，去 鱼鳞					
106	C030014 3	马鲛鱼	8-9 斤/ 条	斤	554.2 0	新鲜 去 内脏，去 鱼鳞					
107	C030014 4	小白鲳鱼	3.5 两/ 条	斤	26.50	新鲜 去 内脏，去 鱼鳞					
108	C030033 7	马头鱼	2.5 两/ 条	斤	308	新鲜 去 内脏，去 鱼鳞					
109	C030034 1	金鲳鱼干	小厨房 -250G	包	159						
110	C030034 3	嘉宜黑鱼片	小厨房 350G*3 0 盒	件	119						
111	C030038 1	泥猛鱼	2.5 两/ 条	斤	145	新鲜 去 内脏，去 鱼鳞					
112	C030039 0	冰冻鲈鱼	10kg	斤	20						
113	C030039 1	冻海鲈鱼	10kg	斤	80						
114	C030039 4	带子		只	460						
115	C030039 5	南鲳鱼	2.5 两/ 条	斤	30	新鲜 去 内脏，去 鱼鳞					
116	C030039	巴浪鱼	2.5 两/	斤	105	新鲜 去					

	6		条			内脏，去 鱼鳞					
117	C030039 7	池鱼	2.5 两/ 条	斤	20	新鲜 去 内脏，去 鱼鳞					
118	C030039 8	百花鱼	7 斤/条	条	15	新鲜 去 内脏，去 鱼鳞					
119	C030040 1	冻带鱼段		斤	18						
120	C010006 6	冻青豆粒	10kg	件	32						
121	C010006 7	冻玉米粒	10kg	件	280						
122	C010014 8	攸县香干		斤	49						
123	C090000 2	香干		斤	5,455						
124	C090000 3	河粉		斤	39,87 3	新鲜					
125	C090001 1	广式传统红 糖马拉糕	24 包*4 个	件	338.7 5						
126	C090001 4	安井千叶豆 腐	30 包 *400g	件	18.83						
127	C090001 5	金猪仔热狗 肠	2.5KG* 4	件	6.25						
128	C090002 0	玉米猪肉煎 饺/蒸饺	霍嘉 1KG/10 包/件	件	432						
129	C090002 1	香芋酥	25g*10 个*12 包	件	4						
130	C090002 2	豆沙包	20 包*6 个	件	129.5 0						
131	C090002 3	叉烧包	20 包*6 个名点	件	228						
132	C090002 5	黑椒肠仔	2.5kg	包	23						
133	C090002	墨鱼饼	浩洋	斤	388						

	6										
134	C0900028	三全水饺三鲜味	三鲜味 455G*20 袋	件	1						
135	C0900030	红糖馒头	10 包*6 个/件	件	103.85						
136	C0900044	绿茶饼	1 件*6 包*32 个	包	62						
137	C0900046	健民豆腐（板）		板	2,382						
138	C0900047	千张		斤	470	新鲜					
139	C0900061	早餐肠	旭日 500 克/包	包	41						
140	C0900068	鸡肉肠	伯乐厨 师牌 340 克/包	包	1,398						
141	C0900071	油条		根	26,510	新鲜					
142	C0900078	蛋挞底	360 个/件（小个）	件	26						
143	C0900080	糯米烧麦	安井 1KG/包 10 包/件 20 个/包	件	8						
144	C0900084	培根	8 包/件 2kg	件	2						
145	C0900086	日本豆腐	95 克/条	条	1,690						
146	C0900090	脆皮奶卷	320g 1件 6 包	件	5.46						

147	C090009 1	安井香脆藕 合	安井 800G*1 0 包	件	46						
148	C090009 2	油炸豆腐泡	大个	斤	1,653						
149	C090011 5	陈村粉		斤	20	新鲜					
150	C090011 8	三全水饺玉 米味	玉米味 455G*2 0 袋	件	28						
151	C090011 9	糯米鸡	1KG*10 包*6 个	件	280						
152	C090012 3	安井千叶豆 腐	2.5KG	包	10						
153	C090012 6	峰仔艾草劲 糕	245G	包	30						
154	C090013 7	大鸟窝/雀巢		个	8						
155	C090014 6	小酥肉(丰硕 佳味)	丰硕佳 味 1KG/ 包*8 包	件	204						
156	C090015 0	猪肉丸		斤	105						
157	C090015 9	金猪仔牛肉 丸	5 斤/包	斤	5						
158	C090016 3	南瓜馒头	65g6 个 /包 20 包/件	包	2,420						
159	C090016 5	野庄烧麦	60g*50 个/包 *4 包/ 件	包	711						
160	C090016 6	宝旺核桃包	67g6 个 /包 20 包/件	包	2,905						
161	C090016 7	宝旺雪山香 芋包	80g6 个 /包 20 包/件	包	972						
162	C090016	宝旺紫薯包	80g6 个	包	2,083						

	8		/包 20 包/件								
163	C090017 0	A 级黄玉米	40 根/ 包	包	3						
164	C090017 1	A 级白玉米	40 根/ 件	件	1,137						
165	C090021 3	老豆腐		斤	89						
166	C090022 6	潮州粿肉		斤	275						
167	C090022 9	原味鸡米花	正大 2 .5KG/ 包	件	94						
168	C090023 2	米豆腐		斤	45						
169	C090024 3	饺子皮		斤	20						
170	C090024 6	牛肉馅(牛肉 胶)		斤	10						
171	C090024 7	鸡蛋韭菜馅 饼	雪城 1 30g/包 /20 个	包	312						
172	C090024 8	萝卜丝馅饼	雪城 1 30g/包 /20 个	包	480						
173	C090024 9	牛肉馅饼	霍嘉 1 20g/10 个	包	1						
174	C090025 0	玉米窝窝头	宝旺 7 0G/12 个	包	854						
175	C090025 1	小笼包	谷多喜 8 个/10	包	1,042						

			笼/包								
176	C090025 2	紫菜卷	宝旺 1 80G/3 根	包	1						
177	C090025 3	甜玉米	青冈 4 0条/件	包	871						
178	C090025 4	流沙包	东旺 8 0G/6个	包	1						
179	C090025 6	黄金糕	安井 2 50克	包	1						
180	C090026 0	猪肉包	540G/ 包	包	5,214						
181	C090026 3	冻鸭腿		斤	492						
182	C090026 9	雪花牛仔粒	170G*2 5包/件	包	1,981 .50						
183	C090027 0	汤圆	500G	包	12						
184	C090027 1	盆菜（大份）	约2400 克	份	1						
185	C090027 3	咖喱鱼蛋	2.5kg	包	32						
186	C090027 4	鱿鱼须		斤	10						
187	C090027 7	四方油豆腐	800G/ 包	小包	10						
188	C090027 8	芝麻馅汤圆	455克/ 包	包	35						
189	C090027 9	花生馅汤圆	455克/ 包	包	35						
190	C090028 1	卤豆腐		斤	4						
191	C090028 2	玉米笋		斤	4						
192	C090028	素鸡翅		斤	20						

	3										
193	C090028 4	大崎蟹柳(国 产) 500g	500G	斤	12						
194	C090028 7	冻牛舌头		斤	60.40						
195	C090028 9	冻鸭食带		斤	440						
196	C090029 1	至尊饭团	150g*8 0条/件	条	540						
197	C090029 2	福尔康狮子 头 2.5kg	2.5kg* 4包/ 件, 110 个	包	29						
198	C090029 3	正大咕噜肉	1kg*10 包	包	140						
199	C090029 4	学子膳滑油 鸡丁 2.5kg	2.5kg* 4包/ 件, 110 个	包	4						
200	C090029 6	冻鱿鱼圈 5kg	5kg/件 毛重, 4.5kg/ 件	斤	209						
201	C090029 7	冻鱼扣 400g	16包 X400g/ 件	包	257						
202	C090029 8	霸气羊排	600G*1 5包/件	包	26						
203	C090029 9	百搭牛扒	4片装	包	8						
204	C090030 1	西冷牛排	250G/ 块 切 好	斤	4						
205	C090030 2	CH 精选牛板 腱	切好 250G / 块	斤	8.70						
206	C090030 4	黑椒牛仔骨	400g	斤	19						
207	C090030	爽滑牛肉片	500g	包	210						

	5	500g									
208	C0900306	战斧羊排	5 块/包 1kg	包	9						
209	C0900309	水晶虾皇饺	湾仔码 头 168g*1 2*6 个	包	32						
210	C0900310	玉米蔬菜猪肉水饺	湾仔码 头 1 件 *8 包 *1kg	包	34						
211	C0900311	韭菜猪肉饺	湾仔码 头 8 包 *1kg	包	1						
212	C0900312	大白菜猪肉饺	湾仔码 头 8 包 *1kg	包	11						
213	C0900314	凤凰酱凤爪	广州酒 家 250 克*20 包	包	30						
214	C0900317	香菇干蒸烧麦	广州酒 家 24 包 *17.5g *12 个	包	40						
215	C0900320	兔浆河虾仁	500 克 *5 包	包	31						
216	C0900329	香菇青菜包	6 个/包	包	1						
217	C0900330	可口 生肉包	80g*6 个	包	511						
218	C0900331	包领食尚 蛋黄流沙包	80g*6 个/包	包	181						
219	C0900332	80g*6 个/包	840g/ 包*12 个, 20 包/件	包	1						
220	C0900333	南瓜马拉糕	1.35kg	包	29						

	3	(发糕)	/包, 10 包/件								
221	C090033 4	大笑 白糖 桂花糕	爱心型 350 克/ 包, 24 包/件	包	687						
222	C090033 5	大笑 绿豆糕	500g/ 包, 12 包/件	包	1						
223	C090033 6	大笑 红豆糕	500g/ 包, 12 包/件	包	1						
224	C090033 7	大笑 椰汁马 蹄糕	500 克 *12 包	包	1						
225	C090033 8	大笑 杂粮糕	500g/ 包, 12 包/件	包	1						
226	C090033 9	菠萝包酥皮 片	宽 9 厘 米	包	2						
227	C090034 0	波浪薯条	2KG/包	包	3						
228	C090034 2	蛋黄五花肉 四宝粽	100g	个	1,000						
229	C090034 4	碱水粽 (长 条)	100G	个	100						
230	C090034 5	豆沙碱水粽 (三角)	100G	个	200						
231	C110000 4	鹌鹑蛋		斤	10						
232	CC02000 8	黑椒鸡扒	1000G/ 包	包	75						
合计					388,7 99.04						
税率 (%)											
总计											

注:

- 1、所需采购的内容包括但不限于以上所列品种内容;
- 2、乙方每两个月提交 1 次报价表。

- 3、甲方有权根据实际需求、不同季节的实际需要调整类别、品目内容。
- 4、在执行合同期间的报价中不需要体现以上表格中“采购量”列，仅用于投标时核算报价使用，仅需按需求货物名称报价。

附件二：

供应商质量服务评价考核标准表

供应商质量服务评价考核标准表(总分100分)

质量类 90分	序号	考核标准	减分值 (分/次)
	1	食材不新鲜有变质倾向的	-2
	2	食材有异味的	-5
	3	食材被水浸泡后增重的	-2
	4	食材有砂石污染的	-2
	5	食材混有危害健康致病寄生虫、卵的	-5
	6	食材被交叉轻微污损的	-2
	7	未按食材标准进行配送的	-3
	8	食材以次充好的	-5
	9	一批次食材个别品种不洁净的	-1
	10	一批次食材3个以上品种不洁净的	-5
	11	食材整批不洁净的	-5
	12	配送破损变形食材的	-2
	13	配送未经检疫的肉类及其它原材料的	-5
	14	配送食材混杂有明显异物的	-5
	15	退换食材仍然不合格的	-5
	16	配送成品原料无包装的	-2
	17	配送成品原料无生产批号或“三期”的	-2
	18	配送无食品经营许可证或食品生产许可证的食材及原辅料	-5
	19	提供未经检验或检验不合格出厂的食材原料的	-5
	20	配送的食材包装变形、渗漏的	-1
	21	配送的食材无正当理由私自调换外包装的	-1
	22	配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的	-1
	23	配送油脂产品不洁净、浑浊的	-2
	24	配送的预包装产品无与产品名称、商标相一致的食品卫生检验合格证	-2
	25	配送的食材有发潮现象的	-2
	26	配送食材有霉变现象的	-5
	27	配送的价格高于市场价格	-4
	28	冷冻制品外置时间长出现化冰严重的(未变质)	-2

	29	冷冻制品外置时间长出现化冰变质的	-2
服务类 10分	30	配送服务满意度考核，考核内容包括：配送服务的及时性、配送数量的准确性、配送食材的堆放整齐性等内容。(得分说明：“优+”得10分，“优”得7-9分，“良”得4-6分，“一般”得1-3分，“差”不得分) 说明：“良”以下须提供扣分原因，并及时告知供应商。	
考核说明：1. 本项目的考核总分为：100分(其中：质量类90分，服务类10分，分值四舍五入取整数)，中标企业在配送过程存在1-30项中描述的情况，采购人将按照标准进行评议。考核得分 90 分及以上合格；考核得分 89-80 按采购人要求进行整改，供应商累计2个月考核得分79 分值及以下视为不合格，采购人有权要求终止合同，并要求供应商赔偿由此给采购人带来的一切经济损失。			



第五部分 投标文件格式

- 1、投标人或联合体的主办人必须严格按照招标文件第五部分所提供的“投标文件格式”的顺序和要求填写相关内容，并以电子投标文件的形式提交以下规定之表格及有关资料。
- 2、除明确允许投标人可以自行编写的外，投标人不得以“投标文件格式”规定之外的方式填写相关内容，否则投标人提供的投标文件将可能被视为无效投标。
- 3、对于没有格式要求部分的投标文件内容，由投标人自拟格式编写。
- 4、投标人提交的文件将给予保密但不再退还。

一、投标文件封面格式

(本页格式仅供参考)

投 标 文 件

(封面)

项目名称：中山大学附属第五医院职工食堂 2027 年食材配送服务项目

项目编号：中五采(服)[2026]090 号

子包（分项）编号：包组二

子包（分项）名称：肉类水产及速食冻品类

投标人名称：_____

法定代表人姓名：_____手机：_____

地址：_____邮编：_____

电话：_____

网址：_____

电子邮箱：_____

投标代表（印刷体）：_____

手机：_____

日期：20__年__月__日

二、投标文件目录格式

投标文件包括但不限于以下组成内容，请按顺序制作，本章有提供格式文件的请按格式要求提交，未提供格式的，请投标人自行拟定。（盖章要求：完成投标文件的制作后，可进行多页签章（电子签章和电子签名）。标注★的文件必须加盖电子签章。为了便于专家评审，请设置文件目录格式）

序号	内容	盖章要求
1	★投标函	电子签章
2	★投标人声明函	电子签章
3	★投标明细报价表	电子签章
4	★法定代表人身份证明书	电子签章
5	★法定代表人授权书（非法定代表人需提供）	电子签章
6	★投标人的资格声明	电子签章
7	法人证书等资格证明文件	电子签章
8	与投标人存在关联关系的单位名称说明	电子签章
9	信用查询资料	电子签章
10	投标保证金缴纳凭证	电子签章
11	★实质性响应条款一览表	电子签章
12	★商务条款响应表	电子签章
13	技术条款响应表	电子签章
14	中小企业声明函	电子签章
15	监狱企业声明	电子签章
16	残疾人福利性单位声明函	电子签章
17	业绩一览表	电子签章
18	商务技术部分的评审因素（按评分表列）	电子签章
19	投标人认为有必要说明的其他文件资料	电子签章
20	承诺函	电子签章
21	采购代理服务费支付承诺书	电子签章
22	询问函、质疑函、投诉书格式	电子签章

注：投标人可根据评审因素自行添加，并制作目录。

三、投标函格式

投 标 函

致：中山大学附属第五医院

根据贵方为中山大学附属第五医院职工食堂 2027 年食材配送服务项目招标采购服务的
投标邀请中五采(服)[2026]090 号，签字代表(姓名，职务)经正式授权并代表投标
人(投标人名称和地址)提交电子投标文件一份。

签字人代表以此函申明并同意如下：

- (1) 投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
- (2) 投标人已详细审查全部招标文件，包括修改通知、澄清、补充说明等（如果有的话）。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。
- (3) 投标人之投标有效期为自开标之日起 90 个日历日。
- (4) 投标人保证遵守招标文件的全部规定，所提交的材料中所含的信息均为真实、准确、完整，且不具有任何误导性，并同意提供按照采购人可能的要求的与该项目投标有关的一切数据或资料。
- (5) 我方理解贵方不一定接受最低投标报价或收到的任何报价，并承诺仅在在有证据证明拟中标人存在提供虚假材料谋取中标资格或中标价格不合理高于其近期可比市场价格、与贵方参与该采购项目的相关人员及其它投标人恶意串通、向贵方参与该采购项目的相关人员提供不正当利益的情形下，保留提出投诉的权利。
- (6) 我方承诺，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及任何附属机构均无关联，我方不是采购人的附属机构。
- (7) 所有与本次投标有关的一切正式信函请寄：

地址：_____

电话：_____ 邮政编码：_____

投标人授权代表姓名、职务（印刷体）：_____

投标人（全称及电子签章）：

法定代表人或授权代表（电子签章）：_____

日期：_____

四、投标人声明函格式

投标人声明函

致中山大学附属第五医院：

本单位就参加中山大学附属第五医院职工食堂 2027 年食材配送服务项目 投标工作，作出郑重承诺：

一、本单位保证投标材料及其后提供的一切材料都是真实的。

二、本单位保证不与其他单位围标、串标，不出让投标资格，不向采购用户单位和个人、政府采购与招投标管理中心工作人员、监督机构、评审专家及其他参与采购活动的人员提供不正当利益

三、本单位没有被依法暂停或者取消投标资格，没有在中山大学附属第五医院取消采购资格的处罚期内，没有被责令停产停业、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照，没有进入清算程序，或被宣告破产，或其他丧失履约能力的情形，没有在最近三年内发生重大质量问题（以相关行业主管部门的行政处罚决定或司法机关出具的有关法律文书为准）；投标人或其法定代表人、拟委任的项目负责人没有近三年内有行贿犯罪行为的，没有近三年内弄虚作假骗取中标/围标串标行为（以行政主管部门或法院或检察院书面认定为准），并没有被政府有关部门或纪检监察部门通报批评、处罚或取消投标资格（包括正在处罚期内的）。

四、本单位承诺在本项目响应截止日前，没有被工商行政管理机关在国家企业信用信息公示系统（<http://gsxt.gdgs.gov.cn/>）中列入严重违法失信企业名单；没有被“信用中国”网站（<http://www.creditchina.gov.cn>）或各级信用信息共享平台中列入失信被执行人名单和重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信名单；没有被“中国政府采购网”网站（<http://www.ccgp.gov.cn>）列入政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限尚未届满的）。

五、本单位及其有管理或隶属关系的机构，没有参加本项目招标文件的编写工作；我单位与本次招标的招标代理没有隶属关系或其他利害关系。本单位及其有管理、隶属关系或利害关系的机构，没有同时参加此次投标活动；本单位及其有管理、隶属关系或利害关系的机构跟采购人、项目参与人员没有利害关系。

六、如果我单位成交，我们将保证按照你单位认可的条件，以本招标文件内写明的金额、方式和时间要求提交履约保证金（如有）。

七、我单位同意投标有效期为 90 天，并在投标有效期内严格遵守本投标书的各项承诺。在此期限届满之前，本投标文件始终对我单位具有约束力，并随时接受成交。

八、在合同正式签署生效之前，本投标文件连同你单位的项目中标通知书将构成我们双方之间共同遵守的文件，对双方具有约束力。

九、我单位承诺不将该项目相关信息透露给第三方，如有发生，愿意承担相关法律责任。

十、我们理解，你单位不一定接受我单位或其他任何一家单位的任何投标。同时也理解，你单位不负担我单位任何投标费用。

十一、本单位自愿将本声明书作为投标文件的必备要件。在投标时，由我方法定代表人或其委托代理人签署，并随投标文件一并提交，否则视为未实质响应采购文件。

十二、如违反以上一至十一条的承诺，由我单位负责对一切后果承担责任，同时自愿接受通报批评、列入失信记录，并视情节情况在网上进行实名通报。

投标人（全称及电子签章）：

法定代表人或授权代表（电子签章）：

供应商地址：_____

邮政编码：_____

电 话：_____

联 系 人：_____

日 期：_____年_____月_____日

五、投标明细报价表格式

5.1 投标明细报价表

投标人名称：_____

项目编号： 中五采(服)[2026]090 号

投标包号： 包组二（肉类水产及速食冻品类）

投标折扣率	服务期
小写： _____%	按照招标文件要求执行

1. 投标报价的小数点后保留两位有效数。
2. 报价超过预算金额（最高限价）的，将作无效投标处理。
3. 若投标人出现智能电子采购系统在线填写的报价与投标人电子投标文件《开标一览表》中的报价不一致时，以投标人在智能电子采购系统上在线填写的报价内容为准。
4. 智能电子采购系统中显示的“结算系数”即为“投标折扣率”，单位为%，如果折扣率报价为90%，请输入90即可。

投标人（全称及电子签章）：

法定代表人或授权代表（电子签章）：

日 期： _____年____月____日

六、法定代表人身份证明书格式

法定代表人身份证明书

投标人名称：_____

单位性质：_____

地址：_____

成立时间：_____年____月____日

经营期限：_____

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（全称及电子签章）：_____

_____年____月____日

注：此处所述“法定代表人”须与投标人“营业执照”等法人证书上的内容一致。

七、法定代表人授权书格式

法定代表人授权书

致：中山大学附属第五医院
（投标人全称）的法定代表人（姓名、职务）现授权（投标代表姓名）为投标代表，代表本公司参加贵单位组织的中山大学附属第五医院职工食堂 2027 年食材配送服务项目（项目编号：中五采(服)[2026]090 号）招标活动，全权代表本公司处理投标过程的一切事宜，包括但不限于签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改投标文件及谈判、签约等。投标代表在投标过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，本公司均予以认可并对此承担责任。

特此授权！本授权书自出具之日起生效。

投标人（全称及电子签章）：_____

法定代表人（电子签章）：_____

法定代表人身份证号码：_____

被授权人身份证号码：_____

被授权人手机号码：_____

_____年____月____日

附：法定代表人和被授权人身份证件（法定代表人和被授权人为同一人的只粘贴一次；法定代表人为境外居民的，也可提供护照。）

法定代表人身份证正面粘贴处	法定代表人身份证反面粘贴处
---------------	---------------

被授权人身份证件正面粘贴处	被授权人身份证件反面粘贴处
---------------	---------------

注：如确因法定代表人身份为境外居民而无法办理 CA 电子签章的，本授权书中的“法定代表人（电子签章）”可为法定代表人签字或盖章（签名章或名章）的电子扫描件，如供应商中标本项目，须提供授权书原件。

八、投标人的资格声明格式

投标人的资格声明

1. 投标人概况：

- A. 投标人名称：_____
- B. 注册地址：_____
- C. 成立或注册日期：_____
- D. 法定代表人：_____（姓名、职务）

2. 我方在此声明，关于贵方[(项目名称)_____]投标邀请，我方愿意参加投标，并证明提交的投标文件和说明是准确的和真实的，我方的资格声明随电子投标文件一同递交。

3. 我方在此声明，我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条所规定的条件。本声明如有虚假或不实之处，我方将失去合格投标人资格并愿意接受相应处理。

（1）具有独立承担民事责任的能力，提供以下相关证照的扫描件（见附件）之一：1. 企业法人营业执照；2. 事业法人登记证；3. 其他组织的营业执照或执业许可证；4. 居民身份证等；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

4. 招标文件中投标人须知要求提供的其他资格证明文件。

5. 我方与其他投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

6. 我方声明未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

就我方全部所知，兹证明上述声明是真实、正确的， 并已提供了全部现有资料和数据，我方同意根据贵方要求出示文件予以证实。

投标人（全称及电子签章）：_____

法定代表人或授权代表（电子签章）：_____

日 期：_____年_____月 _____ 日

相关证照的扫描件：

九、法人证书等资格证明文件格式

法人证书等资格证明文件

致：中山大学附属第五医院

现附上由_____（签发机关名称）签发的我方法人营业执照副本复印件，该执照已经年检，真实有效。

现附上由_____（签发机关名称）签发的我方税务登记证副本复印件，该证件已经年检，真实有效。

现附上由_____（签发机关名称）签发的我方组织机构代码证副本复印件，该证件已经年检，真实有效。

现附上由_____（签发机关名称）签发的我方_____证件副本复印件，该证件已经年检，真实有效。

注：法人营业执照、税务登记证、组织机构代码证（三证合一的只需提供法人营业执照）或事业单位法人证书等相关证明文件。

投 标 人（全称及电子签章）：_____

法定代表人或授权代表（电子签章）：_____

日 期：_____

十、与投标人存在关联关系的单位名称说明格式

与投标人存在关联关系的单位名称说明

一、与我方的法定代表人（单位负责人）为同一人的单位名称如下：

二、我方的控股股东名称如下（我方的母公司、对我方直接或间接持股 50% 及以上的投资单位）：

三、我方直接控股的单位名称如下（直接或间接持股 50% 及以上的被投资单位）：

四、与我方存在管理、被管理关系的单位名称如下：

我方承诺上述有关联关系的单位不参与本项目的投标，如有参与投标，我方投标文件为无效投标文件。

投标人（全称及电子签章）：

法定代表人或授权代表（电子签章）：

日 期： 年 月 日

注：有以上情况的单位名称请应列尽列，若无相关情况请填写“无”。

十一、信用查询资料

- (一) 提供投标人在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人”“重大税收违法失信主体”“政府采购严重违法失信名单”查询结果截图。
- (二) 提供投标人在中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为信息记录”查询结果截图。

十二、投标保证金缴纳凭证

十三、实质性响应条款一览表格式

实质性响应条款一览表

序号	实质性响应条款	投标人响应情况	偏离情况	备注
1	★说明： 1. 以上采购品种及要求为采购基本标准，有关品牌按采购人市场调查要求执行； 2. 所需采购的内容包括但不限于以上所列品种内容，采购人在实际采购需要时，如需采购不在以上所列品种内容中的食材时，中标人须按要求供应； 3. 货源和品牌：必须按照采购人的采购要求供应，如需更换其他品牌或规格，须经得采购人同意，其中禽肉（蛋）、水产、蔬菜、豆制品、水果、干菜要有稳定可靠的供应渠道，不得出现农药残留超标。货物供应时，必须提供国家认可机构出具结论为合格的检测报告。	完全按照采购文件规定执行	无偏离	
2	3. 食材安全 ★（1）在供应过程中，如果出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、住院伙食补助费、护理费、伤亡赔偿金、交通费、住宿费、误工费、事故处理费及鉴定费、评估费、保全费、保全担保费、诉讼费、律师费等维权费用等，直至追究刑事责任。	完全按照采购文件规定执行	无偏离	
3	★5）中标人投入用于保鲜冷藏机动车实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用冷藏保鲜配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷藏不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象； 中标人投入用于冻品、水产速冻食材运输	完全按照采购文件规定执行	无偏离	

	的冷藏机动车，制冷机组必须可稳定实现车厢 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷冻工况，投标文件需明确列明对应车辆信息，采购人中标后有权现场核验设备工况，无法达到要求视为履约违约。			
4	★（4）配送保障要求 1）为保证配送食材的新鲜，应有专门存放配送食材的冷藏库（或租赁的冷藏库），且应设有专门的配送场地。 2）如采购人需要临时增加补货，中标人必须在 60 分钟内将货物保质保量送到采购人指定地点，送错货物累计达三次（含以上）扣罚第三次货款的 10%，超时每次扣罚 200 元。中标人提供的货品质量未达到相关标准达三次（含）以上的将取消其中标资格。中标人不得委托其他公司送货，否则采购人有权拒收。	完全按照采购文件规定执行	无偏离	
5	★（7）退换货要求 1）采购人有权要求中标人配合相应货品的更换工作，过保质期的货品，免费退换。 2）由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人需无条件退货、换货，并做好相关退换货情况登记，由双方共同签名确认；中标人未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并有权要求中标人赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人可单方面解除合同。 3）当天早上 7 点前需响应 60 分钟内补送，当天早上 7 点后需响应 120 分钟内补送，个别无法及时补送的食材可与采购人进行协商处理，中标人提供的货品质量按第（4）配送保障要求执行。	完全按照采购文件规定执行	无偏离	
6	★1. 本项目不允许转包，中标人不得对用户需求书中的内容进行分包（用户需求书中有明确约定可以分包的除外）。 ★2. 招标文件第四部分中的合同条款均为不可偏离条款，任何负偏离响应将导致投	完全按照采购文件规定执行	无偏离	

	标无效，请投标人谨慎响应。			
...				

说明：

1. 供应商需对应采购文件第二章用户需求书中标注“★”的条款进行逐条响应，并按要求填写上表。若有任何一条负偏离或不满足或未响应的，将导致其投标文件作无效投标处理。若要求提供证明材料的，还须提供相应的证明材料，否则视为负偏离，按无效投标处理。
2. “实质性响应条款”项下填写的内容应与采购文件第二章用户需求书中标注“★”条款的内容保持一致。供应商若存在“实质性响应条款”未进行响应时，将视为该条款存在负偏离或不满足，按无效投标处理。
3. “投标人响应情况”项下填写供应商针对“实质性响应条款”的响应数值或内容。若供应商响应完全符合采购文件规定的要求，也可以填写“完全按照采购文件规定执行”。
4. “偏离情况”项下应填写“正偏离”或“无偏离”或“负偏离”，供应商须真实体现偏离情况。其中“正偏离”是指优于实质性响应条款要求；“无偏离”是指符合实质性响应条款要求；“负偏离”是指低于实质性响应条款要求。
5. “备注”项下填写佐证材料的相关页码或具体偏离内容，不涉及则无需填写。
6. 供应商须谨慎进行响应，不可存在虚假投标的情形。

投标人（全称及电子签章）：

法定代表人或授权代表（电子签章）：

日 期：_____年____月____日

十四、商务条款响应表格式

商务条款响应表

序号	招标文件规定的要求	投标人响应情况	偏离情况	备注
1	所有商务条款要求	完全按照招标文件规定执行	无偏离	
2				
.....				

说明：

1. 供应商需对应招标文件**第二章用户需求书“商务要求”**中所有条款进行**逐条响应或整体响应**，并按要求填写上表。若要求提供证明材料的，还须提供相应的证明材料，否则视为负偏离。

2. “招标文件规定的要求”项下填写的内容应与招标文件**第二章用户需求书“商务要求”**中的内容保持一致。若供应商针对所有条款完全符合要求无偏离时，可以进行整体响应，在“招标文件规定的要求”项下填写“所有商务条款要求”；若供应商存在偏离项时，则需要进行逐条响应。

3. “投标人响应情况”项下填写供应商针对“招标文件规定的要求”的响应数值或内容。若供应商响应完全符合“招标文件规定的要求”，也可以填写“完全按照招标文件规定执行”。

4. “偏离情况”项下应填写“正偏离”或“无偏离”或“负偏离”，供应商须真实体现偏离情况。其中“正偏离”是指优于招标文件规定的要求；“无偏离”是指符合招标文件规定的要求；“负偏离”是指低于招标文件规定的要求。

5. “备注”项下填写佐证材料的相关页码或具体偏离内容，不涉及则无需填写。

6. 供应商若存在“招标文件规定的要求”条款未进行响应时，将视为该条款存在负偏离或不满足。

7. 供应商须谨慎进行响应，不可存在虚假投标的情形。

投标人（全称及电子签章）：

法定代表人或授权代表（电子签章）：

日 期：____年____月____日

十五、技术条款响应表格式

技术条款响应表

序号	招标文件规定的要求	投标人响应情况	偏离情况	备注
1				
2				
3				
.....				

说明：

1. 供应商需对应招标文件第二章用户需求书“技术要求”中所有条款进行逐条响应或整体响应，并按要求填写上表。若要求提供证明材料的，还须提供相应的证明材料，否则视为负偏离。

2. “招标文件规定的要求”项下填写的内容应与招标文件第二章用户需求书“技术要求”中的内容保持一致。若供应商针对所有条款完全符合要求无偏离时，可以进行整体响应，在“招标文件规定的要求”项下填写“所有技术条款要求”；若供应商存在偏离项时，则需要逐条响应。

3. “投标人响应情况”项下填写供应商针对“招标文件规定的要求”的响应数值或内容。若供应商响应完全符合“招标文件规定的要求”，也可以填写“完全按照招标文件规定执行”。

4. “偏离情况”项下应填写“正偏离”或“无偏离”或“负偏离”，供应商须真实体现偏离情况。其中“正偏离”是指优于招标文件规定的要求；“无偏离”是指符合招标文件规定的要求；“负偏离”是指低于招标文件规定的要求。

5. “备注”项下填写佐证材料的相关页码或具体偏离内容，不涉及则无需填写。

6. 供应商若存在“招标文件规定的要求”条款未进行响应时，将视为该条款存在负偏离或不满足。

7. 供应商须谨慎进行响应，不可存在虚假投标的情形。

投标人（全称及电子签章）：

法定代表人或授权代表（电子签章）：

日 期：_____年____月____日

十六、中小企业声明函格式

（以下格式文件由供应商根据需要选用，不涉及可不用提供）

中小企业声明函（工程、服务）

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[中山大学附属第五医院]的[中山大学附属第五医院职工食堂 2027 年食材配送服务项目]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

[职工食堂 2027 年食材配送服务项目（肉类水产及速食冻品类）]，属于[批发业]行业；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：____年____月____日

说明：

1.¹从从业人员、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. 针对属于专门面向中小企业采购的项目，投标人须提供本声明函。

3. 针对不属于专门面向中小企业采购的项目，承建本项目工程为中小企业或者承接本项目服务为中小企业时，可选择提供本声明函，填写相应信息，并明确企业类型，否则评审时不能享受相应的价格扣除；如投标人认为其非中小企业的，则无须提供本声明函。

4. 供应商应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于虚假承诺，可能面临因提供虚假资料谋取中标（成交）被监管部门追究相关法律责任。请供应商务必依据规定谨慎提供声明，避免不必要的法律风险。

5. 所属行业填写采购文件中明确的本项目所属行业。

6. 供应商根据采购文件中明确的行业所对应的划分标准，判断其是否属于中小企业，如属于中小企业，请根据自身情况三选一（中型企业、小型企业、微型企业）填写。

7. 为方便广大中小企业识别企业规模类型，可通过中小企业规模类型自测小程序（<https://baosong.miit.gov.cn/ScaleTest>）进行查询。

十七、监狱企业声明格式

（以下格式文件由供应商根据需要选用，不涉及可不用提供）

监狱企业

.....

说明：

1. 监狱企业参加采购活动时，提供由监狱管理局、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；
2. 如供应商不属于监狱企业，则无须提供。

十八、残疾人福利性单位声明函格式

（以下格式文件由供应商根据需要选用，不涉及可不用提供）

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：____年____月____日

说明：

1. 本函未填写或未勾选视作未做声明；
2. 如供应商不属于残疾人福利单位，则无须提供。

十九、业绩一览表格式

投标供应商同类项目业绩情况

序号	项目名称	用户单位	联系人/联系电话	签订合同时间	合同关键页扫描件	备注
1					() 页	
2					() 页	
3					() 页	
.....					() 页	

投标人（全称及电子签章）：

法定代表人或授权代表（电子签章）：

日 期：_____年____月____日

二十、商务技术部分的评审因素（按评分表列）

（按照招标文件评分准则提供相关材料。）

二十一、投标人认为有必要说明的其他文件资料

二十二、承诺函格式

（对于招标文件中写明“提供承诺”的条款，供应商可参照以下格式提供承诺；以下格式文件由供应商根据需要选用）

承诺函

致：中山大学附属第五医院

对于中山大学附属第五医院职工食堂 2027 年食材配送服务项目（项目编号：中五采(服)[2026]090 号），我方郑重承诺如下：

如中标，我方承诺严格落实招标文件以下条款：

1. 肉禽类

1)猪肉质量要求：必须保证供应为当日生产的产品，去头、去脚、去骨、去肚杂的猪肉，非冷冻猪肉；肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。不得有病猪、死猪、公母种猪肉。每边要盖有动检部门检疫章，根据采购人需要分割包装。

2)猪肉产品标准符合：《鲜、冻猪肉及猪副产品第 1 部分：片猪肉》（GB/T 9959.1-2019）、《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）。

3)供货质量严格按照《中华人民共和国食品安全法》、招标文件技术参数，符合国家食品卫生标准,动物检验检疫合格标准。

4)中标人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》，由验收经办人和监督人员共同签名，中标人应提供每批次产品的动物检验检疫合格证。

5)中标人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由中标人承担由此造成的直接经济损失。

6)肉类、禽类，符合《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）规定，食品中兽药最大残留限量的规定。

7)冷鲜肉一级：符合《鲜、冻猪肉及猪副产品第3部分分部位分割猪肉》(GB/T 9959.3-2019)标准规定。

8)国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章(随每批次供货时按批次提供)。送货时具有动检部门检疫印章和肉品品质合格印章。肉类厂家应具备《动物防疫条件合格证》，猪肉厂家应具备《生猪定点屠宰证》。供应商所供产品达到相关食品卫生安全规定，如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到被服务单位时的质量、卫生和安全。

2.牛肉执行标准：牛肉按照《鲜、冻分割牛肉》(GB/T17238-2022)。牛肉厂家应具备《食品经营许可证》或《食品经营许可备案电子证书》《食品生产许可证》《动物检疫合格证明》《定点屠宰许可证》，以及近6个月的牛肉产品委托检验报告，各项指标均达到《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》(GB2707-2016)。(投标时提供承诺函，合同签订时向采购人提供相关证明材料复印件)

3.质量要求：所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规的要求，所有食材货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

4.采购人明确禁止使用含有兴奋剂的食品和添加剂，供应商应完全尊重采购人的行业惯例和要求，确保所供应食品中不出现含瘦肉精等类似违禁添加剂。

5.供应商按照卫生防疫要求定期提供相应的食品出厂合格证，检疫证等相关证件。

6.因供应商供货质量原因，引起采购人食品安全事故，应按照《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，除赔偿当期的原材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿(包括医疗、声誉)，并承担其他相应法律责任。

7. 食材安全

★(1)在供应过程中，如果出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗

费、住院伙食补助费、护理费、伤亡赔偿金、交通费、住宿费、误工费、事故处理费及鉴定费、评估费、保全费、保全担保费、诉讼费、律师费等维权费用等，直至追究刑事责任。

8. 运输要求

中标人须指定具有丰富经验的固定的配送负责人与采购人对接，并征得采购人认可，负责每天的供货安排。中标人签订合同时须将配送负责人的相关证明材料向采购人报备，合同期间如临时需要更换，须提前报采购人同意后才能更换，否则视为中标人违约，采购人有权进行相应处罚。

9.

.....

特此承诺。

投标人（全称及电子签章）：

法定代表人或授权代表（电子签章）：

日 期：_____年____月____日

二十三、采购代理服务费用支付承诺书

采购代理服务费用支付承诺书

致：公诚管理咨询有限公司

我方作为投标供应商参加贵公司（公诚管理咨询有限公司）组织的_____（项目名称）_____（项目编号：_____）采购活动，若在本项目中获得中标资格，将同意支付采购代理服务费。

我方保证在贵公司发出《中标通知书》后3个工作日内向贵公司缴纳本采购文件规定的采购代理服务费。

若我方未按前述期限支付采购代理服务费，贵公司有权直接在应付我方任何一笔款项中直接扣除。因前述事项发生争议，我方同意将争议提交北海国际仲裁院仲裁解决。

特此承诺！

投标人（全称及电子签章）：

法定代表人或授权代表（电子签章）：

日 期：_____年____月____日

附件：

项目		内容
选择发票类型		☐ 数电发票（增值税专用发票）/ ☐ 数电发票（普通发票）
发票内容	名称	
	纳税人识别号	
1. 国家税务总局关于修改《中华人民共和国发票管理办法实施细则》的决定【 https://fgk.chinatax.gov.cn/zcfgk/c100011/c5221006/content.html 】 - “电子发票与纸质发票的法律效力相同，任何单位和个人不得拒收。”		
2. 数电发票开具之后将会通过邮件的形式发送至供应商邮件中，请供应商注意查收。		

二十四、询问函、质疑函、投诉书格式

（以下格式文件为供应商提交询问函、质疑函、投诉函时使用，不属于投标文件格式的组成部分，供应商根据需要选用）

询问函

公诚管理咨询有限公司：

我单位已登记并准备参与_____（项目名称）（项目编号：_____）的投标活动，现有以下几个内容（或条款）存在疑问（或无法理解），特提出询问。

一、_____（事项一）

（1）_____（问题或条款内容）

（2）_____（说明疑问或无法理解原因）

（3）_____（建议）

二、_____（事项二）

...

随附相关证明材料如下：（目录）

询问人（公章）：_____.

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：_____.

地址/邮编：_____.

电话/传真：_____.

日期：____年____月____日

质疑函

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：_____ 邮编：_____

联系：_____ 联系电话：_____

授权代表：_____

联系电话：_____

地址：_____ 邮编：_____

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：_____

质疑项目的编号：_____ 包号：_____

采购人名称：_____

采购文件获取日期：_____

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：_____

事实依据：_____

法律依据：_____

质疑事项 2：_____

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：_____

签字(签章)：_____公

章：_____.

日期：____年____月____日

质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应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。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

7. 供应商应在提交的证明材料中对质疑点的内容作出相应的标识或以醒目的方式标明。

投诉书

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：_____
地 址：_____ 邮编：_____
法定代表人/主要负责人：_____
联系电话：_____
授权代表：_____ 联系电话：_____
地 址：_____ 邮编：_____
被投诉人 1：_____
地址：_____ 邮编：_____
联系人：_____ 联系电话：_____
被投诉人 2：_____
.....
相关供应商：_____
地址：_____ 邮编：_____
联系人：_____ 联系电话：_____

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：_____
采购项目编号：_____ 包号：_____
采购人名称：_____
代理机构名称：_____
采购文件公告：是/否 公告期限：_____
采购结果公告：是/否 公告期限：_____

三、质疑基本情况

投诉人于____年____月____日,向提出质疑,质疑事项为：_____
____采购人/代理机构于____年____月____日,就质疑事项作出了答复/没有法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1：_____
事实依据：_____
法律依据：_____
投诉事项 2：_____
.....

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求：_____

签字(签章): _____ 公章: _____.

日期: ____年____月____日

投诉书制作说明:

1. 投诉人提起投诉时, 应当提交投诉书和必要的证明材料, 并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的, 投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容, 并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。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。

3. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉, 投诉书应列明具体分包号。

4. 投诉书应简要列明质疑事项, 质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5. 投诉书的投诉事项应具体、明确, 并有必要的事实依据和法律依据。

6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

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