

广州医科大学附属第三医院白云分院(广州市白云区妇幼保健院)

饭堂管理服务项目采购需求

一、项目基本概况

(一) 项目名称：饭堂管理服务项目

(二) 服务范围：

1. 主要为广州医科大学附属第三医院白云分院两个院区（机场路院区、广园路院区）的职工和前来诊治的广大患者、公务用餐人员提供早、中、晚的餐饮供应服务，包括：组合餐、套餐及采购人所要求的其他服务。

(三) 服务要求

1. 服务要求：

1.1. 按时供应早、中、晚餐，做到饭热菜香、营养均衡、出品优良；

1.2. 定期变换菜式品种、根据季节变化转换口味，推陈出新，并接受采购人的检查与考核。

1.3. 每日菜式具体要求：

1.3.1. 早餐主要以供应饺子、面、粉、粥为主；

1.3.2. 菜式菜品多样化，固定供应的饭、粥、粉、面、汤等；

1.3.3. 每周公布下周菜单计划，菜品要每天轮换，菜式、风味多样化，。

1.3.4. 各类菜式参考价格（售卖价不得高于参考价格）：

1.3.4.1. 套餐类（二荤一素）售价不高于(25 元/份)；不低于 300g。

1.3.4.2. 风味小炒美食（二荤一素）(10-25 元/份)；不低于 300g。

1.3.4.3. 粥售价(4-15 元/份)；不低于 500g、固形物不低于 80%。

1.3.4.4. 粉、面类售价(5-12 元/份)；粉、面不低于 250g 份，浇头不少于 50 克。

1.3.4.5. 炖汤类售价不高于(20 元/份)；不低于 500g，固形物不低于 20%。

1.3.4.6. 甜品类售价不高于(15 元/份)；不低于 100g/份。

1.3.4.7. 东北大饼类售价不高于(5 元/份)；不低于 100g/份。

1.3.4.8. 油炸类食品售价不高于(3 元/份)；不低于 100g/份。

1.3.4.9. 糕点类售价不高于(3-8 元元/份)；不低于 100g/份。

1.3.4.10. 米饭售价不高于(4 元/份)；不低于 150g/份。

1.3.4.11. 早餐为面食、米粉、糕点、粥、蛋、牛奶、豆浆等，品种不少于 15 种；

1.3.4.12. 中、晚餐菜品不低于 10 个套餐，主荤、半荤、素菜比例合理。

1.3.4.13. 中、晚餐还提供各式风味套餐、小炒美食、笼仔饭、米粉/面、炒粉/面、甜品等，品种多样；

1.3.5. 如因物价上涨等原因，需要上调价格或调整份量的，需经采购人同意批准。

★1.4. 中标人提供给采购人院区内消费者直接入口的菜品必须使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器；使用的洗涤剂、消毒剂必须对人体安全、无害。如上级相关部门禁止使用一次性餐具，中标人要负责按标准解决食品包装容器的一系列问题。中标人打包的一次性饭盒必须使用 PP 料等环保饭盒，禁用一次性发泡塑料餐具。（提供承诺函）

1.5. 中标人贮存、运输和装卸原料、出品的容器、工具和设备必须安全、无害，保持清洁，防止污染，并符合保证原料、出品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将原料、出品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

1.6. 中标人必须制定餐饮安全事故处置方案、餐饮供应等应急预案。

1.7. 允许中标人经营加工各种风味小吃与销售，可加开夜餐。

1.8. 根据实际情况对食堂设堂食就餐区域，病人及家属不能进入堂食就餐区域。

1.9. 中标人需提供订餐系统，允许采购人及其员工通过订餐系统预订餐品和就餐时间。

1.9. 供应时间

1.9.1. 周一至周日（全年不间断提供服务，含法定节假日），早餐：7：00 至 9：00；中餐：11：00 至 13：30；晚餐：16：30 至 18：30。（采购人或其员工与中标人预订餐（书面或通过点餐系统预订）的，中标人需按照约定时间供应预订的餐食。）

1.9.2. 供应时间以采购人确认为准，采购人有权变更供应时间，中标人接到采购人的书面通知后，应无条件积极配合并准时供应。

1. 10. 供应方式:

餐饮供应按科室及患者订单需求配送至指定地点（含饭堂就餐及配送到分院）。

1. 11. 食品留样:

中标人的餐饮供应须按国家及相关标准规范的要求,对供应的餐食做好留样工作,采购人定期抽检。

2. 服务原则:

2. 1. 由采购人提供饭堂经营场地,中标人在服务期内保证采购人饭堂的餐饮供应服务并自负盈亏。中标人需具备餐饮服务资质,(有效的《食品经营许可证》),并以医院名义办理相关证照。采购人与中标人派驻服务人员不发生任何劳动和雇佣关系,中标人自行解决派驻的所有服务人员工资、福利、社会保险、水电、燃气以及所使用的场地维修、设备维修等所有因提供服务而发生的一切费用,包括中途增补的设备、改造等由中标人负责;中标人对其所有服务行为承担一切责任,包括饭堂员工管理、劳动合同的签订、劳动纠纷的处理等相关经济 and 法律责任;不得随意取消、停止、延迟、提前餐饮服务;不得供应国家违禁食品及采购人不允许供应的饮食品种;具体供餐品种(含价格、重量)及供应时间以采购人确认为准。燃气、水、电等由采购人负担。投标人中标后,必须负责以医院的名义办理食品经营许可证,并按期审验。中标人须负责食堂范围内的安全生产管理工作,制定相应的安全生产管理工作制度、流程、实施细则等相关规章制度,并接受采购人监督。

3. 项目人员要求:

3. 1. 岗位基本设置

3. 1. 1. 中标人派驻的服务人员 12 人或以上,其中厨师 3 人或以上。

3. 1. 2. 在服务期内,中标人应根据就餐人数的变化合理地调整、增加服务人员,责任到岗,保质保量地完成采购人饭堂的餐饮供应。

3. 1. 3. 中标人派驻的服务人员包括但不限于采购人的岗位基本设置。

3. 2. 人员素质要求

3. 2. 1. 项目负责人情况:具有食品安全管理员(类别等级:中级餐饮服务)

3. 2. 2. 人员配备情况(除项目负责人以外):配置三级或以上中式烹调师、高级农

产品食品检验员、高级食品安全管理员及营养师；

3.2.3. 中标人派驻的所有服务人员需身体健康、五官端正、仪容端庄、无不良嗜好、工作认真负责、积极主动、服从管理、有较强的团队合作精神；持有卫生防疫部门制发的有效健康证明和公安部门出具的无犯罪记录证明。

3.3. 用工管理要求

3.3.1. 中标人的派驻服务人员需着其统一订制的工作服，佩戴工号牌，准时上下班。订制费用由中标人承担。

3.3.2. 中标人的派驻服务人员应遵守安全操作规章制度，若发生人身伤害等工伤事故，由中标人承担工伤事故责任，采购人不承担任何责任。中标人需为员工购买工伤保险。

★3.3.3. 中标人须按照《中华人民共和国劳动法》的相关规定发放工资，服务人员工资不得低于广州市企业职工最低工资标准（工资不含按国家规定中标人必须支付的社会保险及其他应付费用）。（提供承诺函）

3.3.4. 中标人要确保服务队伍的稳定，对服务人员的更换、辞退等应事先征得采购人的同意，中标人不得以通过不正当手法频繁更换服务人员获取利益。

3.3.5. 中标人在进场后 10 天内将派出的服务人员的资料（包括员工名册、工资发放表、社保缴费明细表、健康证明及无犯罪证明）报采购人备案。若有人员变动，需在增（减）员后将变更人员资料报采购人备案。

★3.3.6. 中标人的派驻服务人员必须 100%经过岗前培训。合格才上岗，确保为采购人提供优质、安全的服务。

★3.3.7. 中标人的派驻服务人员必须遵守采购人内部管理制度，采购人有权书面要求更换或辞退屡次履行职责不到位、服务态度差的服务人员，中标人应无条件接受，并在 7 个工作日内予以更换或辞退，特殊情况可申请延期。

4. 中标人菜品价格及重量要求：

4.1. 中标人的菜品价格和重量必须根据市场行情合理定位，价格份量要参考周边学校、医院、单位饭堂，不得定价虚高（定价是否合理由职工投票评价）。菜品必须明码标价（即标明价格和重量）且按高中低价合理配置，按服务的内容正当收取应得

的服务费，不得因价格和重量问题与院区职工及患者引发争吵和不愉快事件，服务期间严禁向院区职工及患者索取明码标价外的服务小费，否则中标人的派驻服务人员任何负面影响采购人声誉的行为所造成的损失全部由中标人承担。

4.2. 中标人须在肉和肉炒菜品名后括号注明（鲜或冻）。

5. 服务前期中标人投入：

5.1. 中标人需对饭堂厨房内部工作间、餐厅、包间重新翻新、美化和设备投入，中标人须在不改变饭堂内部主体结构、厨房的总体流程的前提下，严格按照采购人的改造方案及广东省餐饮服务食品安全量化等级 B 级或以上要求进行合理装修及设备投入；装修方案及设备投入须经过采购人同意方可实施，并确保通过食品药品监督管理部门的检查验收，达到国家卫生标准，期间产生的费用由中标人自理。

5.2. 食堂整体装修风格要体现采购人传统文化，也要有现代感，并严格按照《广东省市场监督管理局关于印发“明厨亮灶”建设规范指引的通知》（粤市监规字〔2023〕1 号）进行改造。

5.3. 饭堂厨房设计要符合卫生安全原则；工作流程，方便快捷的原则；合理配置，经济实用的原则；环保节能的原则。

5.4. 中标人需添置的厨具及设备须采用节能设备，要有融合智能、科技于一体的设备及设计。

★5.5. 中标人须制定适合采购人的网上订餐模式，涉及采购人饭堂福利补助的，应采用统一 IC 卡、微信公众号、电子平台等电子帐户充值模式。（提供承诺函）

5.6. 采购人提供的设备设施的实际情况，再以中标人进场服务前双方交接核实确认为准。原属采购人的固定资产在中标人服务期内发生转移、报废、报损的，中标人有责任在 3 个工作日内上报采购人的物资管理部门。

6. 原料食材采购渠道及采购质量要求：

6.1. 饭堂原料食材由中标人自行采购，中标人应制定并实施原料采购、验收、投料等控制要求；中标人必须从正规渠道、从有相应资质的供应商进货，严格执行《食品卫生法》，保证所采购的肉类、干货、蔬菜、主食及其它副食品等为新鲜、保质期

内，且符合安全卫生标准；中标人在原材料采购、验收、投料过程中，若发现所采购的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当立即禁用。中标人所采购的油、盐等调味品必须是符合相关标准的大型厂家或知名厂家的品牌，不得使用无证产品、小型作坊产品或山寨小厂产品，严禁使用如“地沟油”等不合格食用油。所使用的大米原料必须是新鲜大米，不得使用陈化粮食。

★6.2. 中标人须建立饭堂原料食材进货查验记录制度，如实记录饭堂原料食材的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证（如送货单、发票、收据、产品合格证、出厂合格证、产品标签、QS 标志、检验合格报告（证）、动物检疫合格证明和检疫标志、生猪定点屠宰企业证明（章）、资质证明和供货合同等）。记录和凭证保存期限不得少于食材保质期后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。（提供承诺函）

★6.3. 中标人须在饭堂重地安装监控设备，通过网络、微信等视频传输技术实时向采购人传送原料食材加工过程，公示原料食材及其来源等信息。监控视频存储期限不得低于 30 天，可实现 30 天内监控视频回溯。（提供承诺函）

6.4. 中标人负责：所有采购须经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，提供定点采购的采购点的营业执照、经营许可证、检验检疫合格证等，严格执行国家相关法规，建立采购、入库登记等台账，招标人每月组织检查监督食品来源。中标人须保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。采购人一经发现中标人在经营过程中违反上述采购规定和承诺，每次扣罚人民币 10000 元并有权销毁所有不合格产品，由此引发的一切纠纷及责任均由中标人全额承担。冰冻肉类不得超过每天肉类总采购量的 10%，如超过该比例，中标人应于 2 天补足非冰冻肉类数量。

7. 餐饮供应场所、原有设备的使用和维修、维护：

7.1. 中标人在服务期内应保证采购人提供的房屋、设备、设施的完好率；服务期内发生的场地、设备日常维护（修）费用，由中标人承担。服务期满中标人应将采购人提供的房屋、设备、设施如数完好进行交接，若有人为损坏按价赔偿。

8. 其他服务要求：

8.1. 中标人每月办理福利性支出及公务接待支出结算，须一并结清采购人水电等

垫付费用，根据供电部门对采购人的收费标准计费。

★8.2. 中标人须在合同约定前开始进驻采购人院区，严格按照采购人批准的改造方案做好厨房及餐厅、包间的装修工作、餐饮供应前的准备工作，并接受采购人的监督与指导，于合同约定日期正式餐饮供应。工期不得超过 25 天。施工期间采购人饭堂餐饮供应服务由中标人提供，并承担相应安全责任。

8.3. 合同终止条款：出现下列情况之一的，中标人除承担法律和经济责任外，采购人有权无条件终止合同：

8.3.1. 发生食物中毒或安全生产责任事故，且造成严重后果的。

8.3.2. 擅自停止服务的。

8.3.3. 服务过程中存在转包、分包服务或挂靠服务行为的。

8.3.4. 在服务过程中，存在掺杂做假、出售无证食品、未按规定服务范围等违规行为，经采购人规劝、限期整改依然无效的。

8.3.5. 招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得准入资格、或服务情况发生变化不符合准入条件的。

8.3.6. 在服务期内，采购人对中标人连续两个季度全院性满意度测评结果低于 65% 的（满意度调查由采购人负责组织院内进行，满意度调查表内容及格式由采购人负责制定。中标人可参与见证满意度测评过程）。

8.3.7. 其他违反合同规定，经采购人 3 次规劝，拒不整改或整改后仍未达到要求的。

8.4. 采购人组织每季度对饭堂进行满意度调查，每月对饭堂环境卫生、食品安全、消防安全、服务质量、饭菜品种、饭菜质量、饭菜价格等进行综合考核评分，满意度调查及评分标准内容由采购人负责制定（中标人可参与见证调查、考核过程）。满意度调查实行百分制，满意度 70%为合格。满意度低于 70%以下的，按医院福利性支出及公务接待支出结算额为基数进行扣罚，每低于合格线 1%按比例扣罚结算额 1%，如此累推，最高处罚款不得超过 1 万元。

8.5. 饭堂馊水、食材废料、纸皮等由中标人负责处理，采购人有权要求中标人在指定时间和范围内将馊水及废料运出，食堂其他生活垃圾运至采购人指定的垃圾存放

地地点，以保障采购人厨房、餐厅、包间整体环境卫生。

8.6. 中标人应以优质餐饮服务赢得职工、病人等着消费者的满意和支持，争取更多职工在饭堂用餐消费。

8.7. 为保证中标人所提供服务的安全与质量，本项目设定履约保证金，履约保证金为人民币 5 万元。

8.8. 中标人提供的服务须满足采购人国家绩效考核要求。

★8.9. 采购人饭堂分别位于机场路院区综合楼一楼、广园路院区后座一楼。采购人食堂有水、电、主副食加工间、主副食仓库、洗切菜间、储藏室等房间；中标人需自行向采购人提供一个舒适的就餐区域；现有饭堂区域已有不锈钢置物架、油网烟罩、风管、抽风柜、环保油烟低空净化器、空调等设备，其余大件设备或设施如需更换由采购人承担。经营过程中中标人负责定期维护，爱惜采购人提供的设施设备。中标人需购置设备包括但不限于分体空调、灶具、不锈钢蒸饭柜、送饭推车、保温箱、微波炉、不锈钢保温台、办公桌、电脑、风扇、自动清洗消毒餐具柜、餐具、用具以及相关安全设施（灭火器、防烟面罩、火灾报警装置）等。采购人饭堂现有并能提供给中标人使用的，中标人进场时由双方盘点设备设施并填写《饭堂设备清单》，由双方存档。机场路综合楼二楼物业权不归采购人所有，中标人如需使用二楼作为服务区域，需自行与物业权所有人自行洽谈租赁事宜。

8.10. 在采购人食堂现有设施基础上增加的基本设备由中标人配置，经营场地清洁由中标人负责。

8.11. 本项目餐饮供应对象包括采购人现阶段在岗职工，常规病人及其家属；供应范围包括日常餐饮供应、公务接待、特殊情况临时用餐等。其中在岗职工日常用餐（含节假日）、公务接待、特殊情况临时用餐及“三无病人”用餐费用由采购人按实结算，另行支付，其余情况由用餐人员自行结算。当前采购人每月给予在岗职工伙食补助标准为 300 元/人/月，该补助不直接发放给职工，由采购人统一充值到职工的饭卡或微信公众号的微信帐户等电子账户内，并按职工实际消费按实结算，补贴实行每季度清零。采购人将按职工在饭堂的实际消费进行结算，故本项目将涉及中标人与采购人发生福利性支出及公务接待支出结算，即伙食补助用餐结算、公务接待用餐结算、手

术超时用餐结算、“三无病人”用餐结算、法定节日用餐结算等。项目服务期内，若发生国家政策调控或采购人资金困难等情况，采购人有权中断、减少或取消该项目的支出，中标人必须无条件执行，采购人在双方执行过程中不承担任何责任。

★8.12. 中标人在完成上述服务要求的前提下，经采购人书面同意，中标人可划设区域进行日用品、预包装食品、特色饮品、甜品等销售、经营业务（中标人须具有相应业务资质）。价格不得高于同时期网购平台（京东）10%。若中标人未能按招标文件及其投标文件的承诺提供饭堂管理服务的，采购人有权取消中标人开展零售业务的权利，并保留追究中标人责任的权利。

★8.13. 当采购人宣布医院进入紧急状态后，中标人须于一小时内满足采购人和患者及其家属的就餐问题。

9. 考核

食堂卫生安全检查登记

检查内容	检查项目	检查结果		备 注
		是	否	
食 品 安 全	1. 食品采购是否按要求索证，索票，存档，登记制度；			
	2. 食品是否变质或超过保质期；			
	3. 食品储存是否按要求分类，分架，隔墙，离地存放；			
	4. 食品每天是否进行抽样检测。			
食 品 加 工	6. 生熟食品加工是否分开；			
	7. 加工完成好食品是否离地存放；			
	8. 直接入口食品，半成品，食品原料是否分开存放；			
	9. 加工区是否按要求标识，分类。			

卫 生 安 全	10. 餐具是否按要求清洗，消毒：			
	11. 食堂人员上岗是否穿戴工作服，厨帽，口罩；			
	12. 食堂人员上岗是否持有《健康证》；			
	13. 厨房，餐厅环境是否达到卫生安全要求。			
检查结论（存在问题）：		监督员及检查员： 年 月 日		
处理意见：		监督员及食堂负责人： 年 月 日		
被检查食堂意见：		食堂负责人： 年 月 日		

食堂就餐满意度调查表（采购人）

单位（盖章）：

年 月 日

调查项目	评分内容	分值	得分
卫生方面 (30 分)	厨房卫生	10 分	
	餐厅卫生	8 分	
	餐具卫生	6 分	
	仪容仪表	6 分	
食品方面 (40 分)	食物新鲜	20 分	
	菜式品种多样	10 分	
	菜品口味多样	10 分	
服务方面 (30 分)	应急保障	10 分	
	服务态度	15 分	

	服务质量	5 分	
合计		100 分	
意见建议			
调查人员 签名			

食堂就餐满意度调查表（患者或家属）

填表人：

年 月 日

调查项目	评分内容	分值	得分
卫生方面 (30 分)	厨房卫生	10 分	
	餐厅卫生	8 分	
	餐具卫生	6 分	
	仪容仪表	6 分	
食品方面 (40 分)	食物新鲜	20 分	
	菜式品种多样	10 分	
	菜品口味多样	10 分	
服务方面 (30 分)	应急保障	10 分	
	服务态度	15 分	
	服务质量	5 分	
合计		100 分	
意见建议			
调查人员 签名			

食堂设施设备管理制度

为了做好食堂的管理和服务，保障食堂设备设施正常运行，根据合同规定，制定本制度。

一、食堂场地及配套用房无偿提供给中标人使用，不得自行出租出借和处置，改变现状或维修需征得采购人的同意。

二、食堂现有成套餐厨设施设备器材物资整体移交给中标人，签订《食堂设施设备器材物资交接书》，终止合同时，中标人按照同样做法移交采购人。

三、中标人不得将设施设备做为专利、商标或商业宣传，否则承担相应法律责任。

四、设施设备出现损坏、丢失时，中标人应按资产购置价格赔偿或按损失的数量购置型号（或性能相当）物资进行补充。

食堂管理考核制度

为了做好食堂的管理和服务，加强食品卫生安全，保障就餐人员利益，结合实际，制定本办法。

一、日常检查抽查

（一）采取日常检查抽查与满意度调查相结合的方式进行考核。

（二）检查食堂各项管理制度落实情况和食品质量、卫生安全情况等。

（三）检查或抽查发现问题的，做如下处理：

1. 食堂卫生脏、乱、差，物品摆放无序，扣款 100 元。

2. 食堂工作人员不按规定穿工作服、戴工作帽和口罩的，一次/人扣款 50 元；发现在食堂内部吸烟的，一次/人扣款 200 元。

3. 仓库物品摆放无序或发现食品变质、虫、鼠咬等现象的，每次扣款 400 元至 1000 元。

4. 厨房未按照制度规定落实的。其中：发现蔬菜未按“一洗、二泡、三浸”规范顺序操作的；加工生食、熟食的案子砧板混用的；生食、熟食制作、存放没有分开的，每次扣款 200 元。

5. 食品中发现有苍蝇、虫、杂物的以及变质、腐败，每次扣款 200 元至 1000 元。

6. 菜式品类和地域口味简单，每周菜式品类重复率高于 50%或每季度地域口味重

复率高于 50%的，经采购人警告不改正的，每次扣款 200 元至 1000 元。

7. 就餐时间服务人员不在位的，每次扣款 50 元；服务人员态度生硬、蛮横、与用餐人员吵架的，每次/人扣款 100 元，后果严重的，责令服务外包单位严肃处理。

8. 发现长明灯、长流水现象的或工作人员离开食堂没有关闭水、电、气的，每次扣款 100 元。

9. 食堂工作人员服务受到投诉，经调查属实的，扣款 200 元至 800 元。

10. 不服从监督管理，或多次整改不达标的，扣款 500 元至 1000 元。

11. 以上扣款项目总额从当月管理服务费中扣除。

（四）日常检查或抽查发现问题多且不能及时有效整改落实，或用餐人员反映问题突出的，由采购人进行满意度调查研究解决。情节严重的，追究责任人和当事人责任。

二、就餐满意度调查

采购人负责用餐单位就餐满意度调查，填写《食堂满意度调查表》（见附件），考核程序如下：

（一）第一个月就餐满意度低于 80 分的，进行约谈警告，并扣款 1000 元；连续两个月就餐满意度低于 80 分的，扣款 2000 元；连续三个月就餐满意度低于 80 分的，可以按照承包方违约处理，解除合同。

食堂应急处置工作制度

为了做好食堂的食品安全事故应急处置工作，结合实际，制定本制度。

一、按照“随时应急”原则，中标人应根据食堂的实际情况，制订《饮食应急保障预案》，落实人员责任，与采购人做好对接，确保遇有突发情况能随即响应。

二、发生食品安全事故后，应当立即停止供餐，立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工(用)具、设施设备、集中就餐剩余食物和患者的呕吐物、排泄物等重要检测样品和现场，并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

三、发生食品安全事故后，应当立即启动处置方案，在第一时间(2 小时之内)将情况向上级主管部门报告，不得擅自发布食品安全事故信息，并及时续报事态进展、

处置措施、原因后果、善后处理的情况等。

四、发生食品安全事故后，应当协助救治病人，积极配合相关部门进行调查处理，并对共同进餐的人员进行排查。

五、食品安全事故或者疑似食品安全事故信息不应迟报、漏报、瞒报。

六、食堂一旦发生燃气泄漏、火灾等事故，应第一时间拨打电话（110、119、120）报警处置，同时向负责的监督小组报告。救援结束后，应主动配合有关部门做好事故调查。

七、非不可抗力因素，中标人不得拒绝提供服务保障，因中标人不配合造成损失的，由中标人承担一切责任。

（四）商务要求

1. 标的提供的时间：合同签订后 12 个月

2. 标的提供的地点：采购人指定地点

3. 付款方式

3.1. 福利性支出及公务接待支出结算方式

3.1.1. 按季度结算，职工福利与公务接待等每季度实际消费额以每季度首月 10 日前双方核实确认的上一季度消费统计额为准。

3.1.2. 采用一次性付款方式：

①每季度首月 10 日前双方确认消费订单统计额后，中标人须提供正规增值税普通发票，采购人于 25 个工作日内一次性支付结算款给中标人。

②以支票或银行汇款形式结算。

3.2. 采购人院区内消费者餐饮供应结算方式

3.2.1. 用餐人员用餐时按次结算。

3.2.2. 采用一次性付款方式：

①现金结账；②刷卡结账；③微信或支付宝支付结帐。

4. 验收要求

4.1. 按照采购人的考核要求、用户需求的其他要求及中标人响应文件中的承诺进行验收。

5. 履约保证金：5 万元，说明：

5.1. 中标人与采购人签订合同后需缴纳履约保证金，履约保证金以转账、支票、汇票、本票、保函的方式向采购人提交履约保证金。若中标人没有违约行为，在中标人履行其全部合同义务后 15 个工作日内，履约保证金保函到期自动失效，采购人到期退回履约保证金保函原件给中标人，或中标人履行完成合同约定权利义务事项在合同期满之日起 15 个工作日内退还，不计利息。

5.2. 在中标人不能履行其合同项下任何一项义务而承担违约责任的情况下，采购人有权用履约保证金的资金补偿违约金和其任何损失，如有不足的，中标人应对超过的部分予以赔偿。

5.3. 违约责任：采购人逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应当每日按逾期支付合同款项的 0.3%向中标人偿付违约金，违约金累计不超过合同金额的 2%，但因中标人自身原因导致无法及时退还的除外。

6. 其他

★6.1. 本项目为食堂自负盈亏项目，中标人负责材料成本，间接生产成本，管理服务费等所有费用。本次项目所注明的就餐人数均为预计数量，以实际就餐人数为准，按实际结算，供应商如参与投标响应，需自行承担由此带来的风险。

★6.2. 结算方式：每季度结算一次，当季应付金额=（300（元/人/月）×该季度各月采购人职工人数）之和-应扣款（如有）

★6.3. 报价要求，投标人针对本项目结算报折扣率，中标供应商收取的餐费按参考价向采购人职工、患者及其家属收取（包括但不限于 IC 卡扣款、现金（采购人职工除外）等方式，如采购人发现中标人通过 IC 卡扣款以外方式向采购人职工收取费用的，采购人有权单方面终止合同，并追究中标人责任）。

6.4. 投标人可自行踏勘本项目所涉场地。

广州医科大学附属第三医院白云分院
(广州市白云区妇幼保健院)

附件 1

调研诚信保证函

广州医科大学附属第三医院白云分院：

我公司自愿参与贵单位的调研活动，并向贵单位保证如下：

1. 我公司保证完全服从贵单位的调研流程与规定，我公司将积极配合贵单位的资质审查工作，且承诺毫无保留地向贵方提供资质审查一切所需的证明材料。

2. 我公司承诺在本次调研活动中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实、合法、有效，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份。如上述承诺与事实不符，我公司愿承担由此而产生的一切责任，并同意贵单位有权将我公司列入“供应商黑名单”及一年内禁止参加贵单位调研、遴选和相关采购项目，如造成贵单位损失的或涉及相关法律后果和法律责任的，我公司自愿承担相应的法律后果和法律责任，并赔偿贵单位的全部损失。

3. 我公司保证所报名产品质量符合国家的相关规定要求，来源合法合规。

报名单位名称（公章）：

日期： 年 月 日

附件 2

采购需求调查反馈意见报告

项目名称：饭堂管理服务项目

公司名称（盖章）：_____

采购人：广州医科大学附属第三医院白云分院

调查组织单位：广东信诚招标代理咨询有限公司

2026 年 2 月

表 1

企业基本情况（必填）

致：广州医科大学附属第三医院白云分院/广东信诚招标代理有限公司

根据 2025-饭堂管理服务项目采购需求调查内容，我公司现按要求提交反馈意见。

供应商名称			
信用机构代码			
供应商所属行业		供应商是否中小企业	☐ 大型企业 ☐ 中型企业 ☐ 小型企业 ☐ 微型企业
供应商联系人		联系人电话	
企业资质			
服务过的客户名单			

后附企业营业执照、资质证书

公司名称：（全称并加盖单位公章）

日期：2026 年__月__日

表 2

相关产业发展情况

致：广州医科大学附属第三医院白云分院/广东信诚招标代理咨询有限公司

注：供应商应针对本项目提供相关产业发展情况说明，附件相关佐证材料（如有）。

1. 现有产品的技术路线、工艺水平、技术水平或行业的发展历程、行业现状等：

2. 可能涉及的企业资质（如生产企业准入资格）、产品资质（如涉及到强制检验）、人员资质（如上岗证、资格证等证件）：

3. 涉及的相关标准（含国家标准）和规范：

公司名称： （全称并加盖单位公章）

日期： 2026 年 ____ 月 ____ 日

表 3

市场供给情况

致：广州医科大学附属第三医院白云分院/广东信诚招标代理咨询有限公司

注：供应商应针对本项目提供市场供给情况说明，附件相关佐证材料（如有）。

1. 市场竞争程度：

2. 价格水平或价格构成：

3. 履约能力、售后服务能力：

公司名称：（全称并加盖单位公章）

日期：2026 年 ____ 月 ____ 日

表 4

2022 年以来同类项目成交价格记录（如有）

致：广州医科大学附属第三医院白云分院/广东信诚招标代理咨询有限公司

序号	采购人	项目名称	项目预算	中标/ 成交人	中标/成 交价	中标内 容

注：供应商应针对本项目的工作内容提供同类项目的成交价格信息，如有应列表并附上相关合同等材料（如有）。

公司名称：（全称并加盖单位公章）

日期：2026 年____月____日

表 5

后续采购情况

致：广州医科大学附属第三医院白云分院/广东信诚招标代理咨询有限公司

可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等情况：

序号	项目	内容	费用说明	备注
1	设备的运行维护	设备在质保期内的运行维护时间、周期及相关费用 设备在质保期后的运行维护时间、周期及相关费用 设备在质保期的时间 设备的使用年限		
2	升级更新（如有）	设备在质保期内的升级更新承诺及相关费用； 设备在质保期后的升级更新承诺及相关费用 负责设备升级更新的年限承诺		
3	备品备件（非耗材类，如有）	设备在质保期内的备品备件相关费用； 设备在质保期后的备		

		品备件相关费用； 备品备件の詳細清单 (按标配备品备件及 可选备品备件进行区 分列明)		
4	耗材(如有)	设备在质保期内的耗 材相关费用； 设备在质保期后的耗 材相关费用； 耗材的详细清单(按标 配耗材及可选耗材进 行区分列明)		

注：供应商应针对本项目提供可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、
耗材等后续采购情况说明，可自行增加行数进行详细说明，附件相关佐证
材料(如有)。

公司名称：(全称并加盖单位公章)

日期：2026 年__月__日

表 6

需求响应反馈情况（必填）

致：广州医科大学附属第三医院白云分院/广东信诚招标代理咨询有限公司

序号	内容	供应商响应情况	备注/说明
1	服务要求：食材要求、菜式要求能否满足？		
2	服务标准：能否穿着统一工作服和佩戴工作证？		
3	送餐时间是否合理？配送要求是否合理？有哪些建议？		
4	医院进入紧急状态后，于多少时间内满足采购人和患者及其家属就餐问题		

	更合理？		
5	报价总价应包含内容是否有漏项？		
6	菜式参考价格及重量要求是否有更优建议？		
7	供餐质量标准有哪些建议？		
8	原料食材采购渠道及采购质量要求有哪些建议有利于加强对服务供应商的监管？		
9	请列举食材准入标准。（必填）		
10	用工管理要求有哪些建议？		
11	人员待遇要求有哪些建议？		
12	履行项目必须的资		

	质？供应商具备的 资质？人员所持证 书是否有强制要 求？供应商人员具 备的资质？需求要 求的人员数量是否 合理？投入项目人 员数量及要求有那 些建议？		
13	需求应急处理响应 的时间？		
14	供应商的业绩有那 些？可填写表 4		
15	考核表内容是否合 理？有没有更好建 议。		
16	考核结果与支付金 额对应的建议？		
17	其它的建议		
18			

【备注】供应商可自行增加表格行数进行完整说明，宣传彩页或实体照片、第三方检测报告（如有）等佐证资料附表后。

公司名称： （全称并加盖单位公章）

日期： 2026 年 ____ 月 ____ 日

表 7

报价单（必填）

致：广州医科大学附属第三医院白云分院/广东信诚招标代理咨询有限公司

序号	类型	能否响应，或 是否有更优的 服务条款	费用明细	费用
1	饭堂管 理服务	☐ 完全响应 ☐ 有更优的服 务条款 ☐ 不能响应		
合计				

- 1、投标人如有不同的响应条款，请列出响应的具体情况和对应的响应条款。
- 2、按“费用”报出价格，具体要求和频次以采购需求为准。
- 3、“费用明细”报价的依据具体要求以采购需求或供应商的响应为准。

公司名称：（全称并加盖单位公章）

日期：2026 年____月____日