

7 报价一览表

## 报价一览表

项目编号: 11011325210200024925-XM001 项目名称: 张镇 2026 年度综合治理警务办  
公区食堂外包服务

包号	供应商名称	磋商报价 (元)	合同履行期限	备注
01	华源鑫泰(北京)商贸有限公司	1696200	自合同签订之日起一年	/

注: 1. 此表中, 每包的报价应和《分项报价表》~~08101~~中的总价相一致。  
2. 本表必须按包分别填写。

供应商名称(加盖公章): 华源鑫泰(北京)商贸有限公司

日期: 2026年01月25日



## 8 分项报价表

### 分项报价表

项目编号/包号: 11011325210200024925-XM001/01 项目名称: 张镇 2026 年度综合治理  
警务办公区食堂外包服务报价单位: 人民币元

序号	分项名称	单价(元)	数量	合价(元)	备注/说明
1	正式编制人员伙食费	60 元/天	313 天	413160	22 人
2	辅助执法执勤人员伙食费	50 元/天	300 天	810000	54 人
3	专职反扒打现人员伙食费	60 元/天	144 天	51840	6 人
4	市场中心管理人员伙食费	50 元/天	144 天	57600	8 人
5	大厨服务费用	9000 元/月/人	12 个月	108000	1 人
6	厨师服务费用	7100 元/月/人	12 个月	255600	3 人
总价(元)				1696200	

- 注: 1. 本表应按包分别填写。  
2. 上述各项的详细规格(如有), 可另页描述。

供应商名称(加盖公章): 华源鑫泰(北京)商贸有限公司

日期: 2026年01月25日

## 9 合同条款偏离表（实质性格式）

### 合同条款偏离表

项目编号/包号: 11011325210200024925-XM001/01

项目名称: 张镇 2026 年度

综合治理警务办公区食堂外包服务

序号	竞争性磋商文件条目号 (页码)	竞争性磋商文 件要求	响应文件内容	偏离情况	说明
对本项目合同条款的偏离情况(应进行选择,未选择响应无效):					
<input checked="" type="checkbox"/> 无偏离 (如无偏离,仅选择无偏离即可,无偏离即为对合同条款中的所有要求,均视作供应商已对之理解和响应。)					
<input type="checkbox"/> 有偏离 (如有偏离,则应在本表中对负偏离项逐一列明,否则响应无效;对合同条款中的所有要求,除本表列明的偏离外,均视作供应商已对之理解和响应。)					

注: “偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”

供应商名称(加盖公章): 华源鑫泰(北京)商贸有限公司

日期: 2026年01月25日

## 10 采购需求偏离表（实质性格式）

## 采购需求偏离表

项目编号/包号：11011325210200024925-XM001/01 项目名称：张镇 2026 年度综合治理警务办公区食堂外包服务

序号	竞争性磋商文件条目号（页码）	竞争性磋商文件要求	响应内容	偏离情况	说明
1	第四章采购需求一、项目基本情况（31页）	<p>(一) 地址：顺义区张镇综合治理警务办公区食堂</p> <p>(二) 食堂就餐方式：采购人采用自助（每周一至周日的早餐、午餐、晚餐）形式就餐，要求菜品不重复；投标人安排管理和工作人员负责采购人的餐饮服务保障工作。同时根据采购人的要求，为重大活动、应急保障、办案加班等提供供餐服务。</p>	<p>完全响应竞争性磋商文件要求：(一)地址：顺义区张镇综合治理警务办公区食堂</p> <p>(二)食堂就餐方式：采购人采用自助（每周一至周日的早餐、午餐、晚餐）形式就餐，要求菜品不重复；投标人安排管理和工作人员负责采购人的餐饮服务保障工作。同时根据采购人的要求，为重大活动、应急保障、办案加班等提供供餐服务。</p>	无偏离	无
2	第四章采购需求二、人员配置（31页）	<p>食堂工作人员配置不少于4人。其中厨师长1人，其余厨师（热菜、凉菜、面点）3人。</p> <p>餐饮服务范围与餐饮饭菜品种</p> <p>职工餐</p> <p>1. 费用：预算金额169.98万元（包括餐饮原材料、应急性餐饮保障、燃气、低值易耗品、服务管理费等）</p> <p>2. 用餐人数：固定就餐人员76人，机动就餐人员14人，共90人，详见明细清单。</p>	<p>完全响应竞争性磋商文件要求：食堂工作人员配置不少于4人。其中厨师长1人，其余厨师（热菜、凉菜、面点）3人。</p> <p>餐饮服务范围与餐饮饭菜品种</p> <p>职工餐</p> <p>1. 费用：预算金额169.98万元（包括餐饮原材料、应急性餐饮保障、燃气、低值易耗品、服务管理费等）</p> <p>2. 用餐人数：固定就餐人员76人，机动就餐人员14人，共90人，详见明细清单。</p>	无偏离	无

		<p>3. 各餐次提供食品明细(双方协商后制定菜谱)</p> <p>(1) 早餐: 主食: 3 种; 凉菜: 2 种; 蛋类: 2 种; 汤/牛奶: 1 种; 粥 1 种; 调味菜: 3 种。</p> <p>(2) 午餐: 热菜: 5 种 (主荤 1 道、半荤 2 道、素菜 2 道); 凉菜: 1 种; 主食: 3 种 (米、面食、杂粮); 汤: 1 种; 水果/酸奶: 1 种; 调味菜: 3 种。</p> <p>(3) 晚餐: 热菜: 3 种; 凉菜: 1 种; 汤/粥: 1 种; 主食 2 种 (米、面食); 调味菜: 3 种。</p>	<p>3. 各餐次提供食品明细 (双方协商后制定菜谱)</p> <p>(1) 早餐: 主食: 3 种; 凉菜: 2 种; 蛋类: 2 种; 汤/牛奶: 1 种; 粥 1 种; 调味菜: 3 种。</p> <p>(2) 午餐: 热菜: 5 种 (主荤 1 道、半荤 2 道、素菜 2 道); 凉菜: 1 种; 主食: 3 种 (米、面食、杂粮); 汤: 1 种; 水果/酸奶: 1 种; 调味菜: 3 种。</p> <p><i>(3) 晚餐:</i> 热菜: 3 种; 凉菜: 1 种; 汤/粥: 1 种; 主食 2 种 (米、面食); 调味菜: 3 种。</p>	
3	第四章采购需求三、服务要求 (31-32页)	<p>(一)具备基本的条件。</p> <p>1. 建立健全并严格执行各项食品安全管理制度。</p> <p>2. 食品进货渠道正当、稳定、货源充足。</p> <p>3. 投标人派遣的工作人员须服从采购人管理,与采购人之间不具有任何劳动或雇佣关系,符合国家法定退休年龄人员原则上不再选派。</p> <p>4. 服务期限为一年 (具体以合同签订时间为准)</p> <p>5. 工作时间: 早餐: 7:30-8:30 午餐: 11:30-12:30 晚餐 17:30-18:30 (包括工作日和节假日)。供餐时间甲方可根据实际需求调整,乙方应按甲方要求积</p>	<p>完全响应竞争性磋商文件要求:(一)具备基本的条件。</p> <p>1. 建立健全并严格执行各项食品安全管理制度。</p> <p>2. 食品进货渠道正当、稳定、货源充足。</p> <p>3. 投标人派遣的工作人员须服从采购人管理,与采购人之间不具有任何劳动或雇佣关系,符合国家法定退休年龄人员原则上不再选派。</p> <p>4. 服务期限为一年 (具体以合同签订时间为准)</p> <p>5. 工作时间: 早餐: 7:30-8:30 午餐: 11:30-12:30 晚餐 17:30-18:30 (包括工作日和节假日)。供餐时间甲方可根据实际需求调整,乙方应按</p>	无偏离 无

	<p>极配合，准时开餐。</p> <p>6. 原材料供应应具有安全稳定的合作渠道（如自有基地/合作的基地/合法供应商）和完善的配送体系，肉类供应商开具的《动物防疫条件合格证》或《产品检验检疫合格证》。</p> <p>7. 遵纪守法，诚实守信，无任何不良记录。</p> <p>（二）人员服务要求</p> <p>投标人派遣的工作人员须服从采购人的管理。如因采购人临时加餐或其他原因需增加工作人员时，投标人应及时增派。</p> <p>投标人所有人员须有健康证（有效期内）方可上岗。每年按规定进行体检，健康状况符合餐饮行业要求，发现不符合健康标准的，应立即离岗。</p> <p>投标人所有人员上岗时必须按规定穿戴工作服（帽）及其他劳动保护用品。</p> <p>做到仪容整洁、大方；做到服务主动热情、态度和蔼、礼貌待人、礼仪规范，对就餐人员要一视同仁。</p> <p>投标人为采购人提供全面用餐需求及用餐保障，随时（24小时）听从采购人调动及安排。</p> <p>协议期内，投标人负</p>	<p>甲方要求积极配合，准时开餐。</p> <p>6. 原材料供应应具有安全稳定的合作渠道（如自有基地/合作的基地/合法供应商）和完善的配送体系，肉类供应商开具的《动物防疫条件合格证》或《产品检验检疫合格证》。</p> <p>7. 遵纪守法，诚实守信，无任何不良记录。</p> <p><b>（二）人员服务要求</b></p> <p>投标人派遣的工作人员须服从采购人的管理。<del>如因采购人临时加餐或其他原因需增加工作人员时，投标人应及时增派。</del></p> <p>投标人所有人员须有健康证（有效期内）方可上岗。每年按规定进行体检，健康状况符合餐饮行业要求，发现不符合健康标准的，应立即离岗。</p> <p>投标人所有人员上岗时必须按规定穿戴工作服（帽）及其他劳动保护用品。</p> <p>做到仪容整洁、大方；做到服务主动热情、态度和蔼、礼貌待人、礼仪规范，对就餐人员要一视同仁。</p> <p>投标人为采购人提供全面用餐需求及用餐保障，随时（24小时）听从采购人调动及安排。</p> <p>协议期内，投标人负责食堂及其附属加工区域内的操作安全，因投标人管理不善或操作失误发生事故的</p>	
--	--	---	--



	<p>责食堂及其附属加工区域内的操作安全,因投标人管理不善或操作失误发生的事故责任由投标人承担。</p> <p><b>(三) 工作要求</b></p> <p>投标人负责食堂的管理工作。负责食堂人员的组织纪律、任务分配、质量管理、检查督导等。</p> <p>投标人工作人员要严格遵守采购人的各项工作规定,按有关规定自觉接受卫生管理部门及采购人对辖区内工作检查、监督。</p> <p>投标人应搞好食堂、操作间内的环境卫生。</p> <p>食堂垃圾及污物应按采购人指定地点放置,不得随意舍弃,厨房沉淀池要定期清掏。</p> <p>投标人应严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定,保证食品卫生。餐饮服务人员应当满足以下条件:每年进行健康检查,取得健康证明。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者),活动性肺结核,化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的,不得参加接触直接入口食品的工作;在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时,应立即脱离工作岗位,待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后,方可重新上岗;保持个人卫生,生产、销售食</p>	<p>责任由投标人承担。</p> <p><b>(三) 工作要求</b></p> <p>投标人负责食堂的管理工作。负责食堂人员的组织纪律、任务分配、质量管理、检查督导等。</p> <p>投标人工作人员要严格遵守采购人的各项工作规定,按有关规定自觉接受卫生管理部门及采购人对辖区内工作检查、监督。</p> <p>投标人应搞好食堂、操作间内的环境卫生。</p> <p>食堂垃圾及污物应按采购人指定地点放置,不得随意舍弃,厨房沉淀池要定期清掏。</p> <p>投标人应严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定,保证食品卫生。</p> <p>餐饮服务人员应当满足以下条件:每年进行健康检查,取得健康证明。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者),活动性肺结核,化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的,不得参加接触直接入口食品的工作;在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时,应立即脱离工作岗位,待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后,方可重新上岗;保持个人卫生,生产、销售食</p>	
--	--	--	--

	<p>食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗；保持个人卫生，生产、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。</p> <p>投标人需对员工进行相关安全教育，保持办公区域环境安全、干净、整洁。投标人发现不安全隐患需及时向采购人提出书面申请，采购人应及时采取相关措施予以解决。(四) 验收标准</p> <p>按照食品服务行业标准执行相关工作，满足用餐需求。</p>	<p>品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。</p> <p>投标人需对员工进行相关安全教育，保持办公区域环境安全、干净、整洁。投标人发现不安全隐患需及时向采购人提出书面申请，采购人应及时采取相关措施予以解决。(四) 验收标准</p> <p>按照食品服务行业标准执行相关工作，满足用餐需求。</p>			
4	<p>第四章采购需求四、食品质量要求 (32-33页)</p>	<p>(一) 主食质量：</p> <p>1、供餐时，热食品种保持温热。</p> <p>2、食品表面无风干、水浸现象。</p> <p>3、蒸类制作：要求碱量合适，不酸不黄，个头喧腾，软硬合适，色白型好。</p> <p>4、煮类制作：不生、不糟、不软、不硬、不破；</p> <p>5、烙活制作：火候均匀，不生不糊，厚薄一致，边沿熟透，层次多。</p> <p>6、烤类制作：火候一致，不生不糊。</p> <p>7、炸类制作：矾、碱、盐比例合适，型大量准，没有阴阳面。</p> <p>(二) 热菜质量：</p>	<p>完全响应竞争性磋商文件要求：(一) 主食质量：</p> <p>1、供餐时，热食品种保持温热。</p> <p>2、食品表面无风干、水浸现象。</p> <p>3、蒸类制作：要求碱量合适，不酸不黄，个头喧腾，软硬合适，色白型好。</p> <p>4、煮类制作：不生、不糟、不软、不硬、不破；</p> <p>5、烙活制作：火候均匀，不生不糊，厚薄一致，边沿熟透，层次多。</p> <p>6、烤类制作：火候一致，不生不糊。</p> <p>7、炸类制作：矾、碱、盐比例合适，型大量准，没有阴阳面。</p>	无偏离	无

		<p>1、供餐时，热食品种保持温热。</p> <p>2、菜要先洗后切，注意营养卫生，丁、丝、条、块、片等刀口均匀、厚薄一致、粗细一致。</p> <p>3、食品保证质量，火候适中，汁芡均匀，咸淡可口，色、香、味、型俱佳。</p> <p>4、素菜食品即时烹炒，控干过多的汁和水份。</p>	<p>(二) 热菜质量：</p> <p>1、供餐时，热食品种保持温热。</p> <p>2、菜要先洗后切，注意营养卫生，丁、丝、条、块、片等刀口均匀、厚薄一致、粗细一致。</p> <p>3、食品保证质量，火候适中，汁芡均匀，咸淡可口，色、香、味、型俱佳。</p> <p>4、素菜食品即时烹炒，控干过多的汁和水份。</p>		
5	第四章采购需求五、员工仪容仪表(33页)	<p>(一) 按规定着装，服装整齐，鞋面干净整洁。</p> <p>(二) 佩带胸卡、规范服务。</p> <p>(三) 注重个人卫生，头发整齐、美观，男发长不过耳，女不留披肩发(长发应盘起)，不许染黑色以外其他颜色头发。</p> <p>(四) 上班确保正常的工作状态，制售人员必须戴口罩，工作区域内不得吸烟。</p>	<p>完全响应竞争性磋商文件要求：(一) 按规定着装，服装整齐，鞋面干净整洁。</p> <p>(二) 佩带胸卡、规范服务。</p> <p>(三) 注重个人卫生，头发整齐、美观，男发长不过耳，女不留披肩发(长发应盘起)，不许染黑色以外其他颜色头发。</p> <p>(四) 上班确保正常的工作状态，制售人员必须戴口罩，工作区域内不得吸烟。</p>	无偏离	无
6	第四章采购需求六、餐饮服务人员的规章制度(33页)	<p>一)严格执行各项相关规章制度。</p> <p>(二)在工作区内认真工作，不串岗、不大声喧哗。</p> <p>(三)设备出现问题及时反映给主管人员，并及时通知采购人。</p> <p>(四)不和用餐人员发生任何冲突，做到文明礼貌、热情周到，避免和用餐人员发生冲突，发生纠纷如实反映并及时处</p>	<p>完全响应竞争性磋商文件要求：一)严格执行各项相关规章制度。</p> <p>(二) 在工作区内认真工作，不串岗、不大声喧哗。</p> <p>(三) 设备出现问题及时反映给主管人员，并及时通知采购人。</p> <p>(四) 不和用餐人员发生任何冲突，做到文明礼貌、热情周到，避免和用餐人员发生</p>	无偏离	无

		<p>理。</p> <p>(五)如就餐区域发生突发事故、紧急事故或异常情况等，所有人员应服从有关人员的指挥安排。</p>	<p>冲突，发生纠纷如实反映并及时处理。</p> <p>(五)如就餐区域发生突发事故、紧急事故或异常情况等，所有人员应服从有关人员的指挥安排。</p>		
7	第四章采购需求七、食堂的服务工作职责（33页）	<p>投标人负责食堂内的所有卫生清洁、保持工作。</p> <p>(一)开餐前搞好食堂的桌、椅、地面卫生。</p> <p>(二)检查食堂内所有设备完好无缺。</p> <p>(三)发现工程上的问题，认真填写维修单。</p> <p>(四)定期清理餐桌、椅，保证用餐清洁，随时接受采购人检查。</p>	<p>完全响应竞争性磋商文件要求：投标人负责食堂内的所有卫生清洁、保持工作。</p> <p>(一)开餐前搞好食堂的桌、椅、地面卫生。</p> <p>(二)检查食堂内所有设备完好无缺。</p> <p>(三)发现工程上的问题，认真填写维修单。</p> <p>(四)定期清理餐桌、椅，保证用餐清洁，随时接受采购人检查。</p>	无偏离	无
8	其余全部竞争性磋商文件条目号（其余全部页码）	其余全部竞争性磋商文件要求	全部满足并响应	无偏离	无

注：

- 对竞争性磋商文件中的所有商务、技术要求，除本表所列明的所有偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。此表中若无任何文字说明，内容为空白的，响应无效。
- “偏离情况”列应据实填写“无偏离”、“正偏离”或“负偏离”。

供应商名称（加盖公章）：华源鑫泰（北京）商贸有限公司

日期：2026年01月25日