

第五章 采购需求

一、餐饮服务范围和内容

（一）服务范围

北京市丰台区人民法院全院，包括院机关、诉调对接中心、科技园审判区、南苑法庭、卢沟桥法庭、花乡法庭、右安门法庭、方庄法庭、长辛店法庭、王佐法庭共 10 处办公地点的食堂。

（二）服务内容

1. 投标人为招标人共 10 处职工食堂提供早餐、午餐、晚餐、值班餐、加班餐、不定时工作餐、公务接待餐、外卖等餐饮服务及管理。

2. 投标人负责食堂食材原材料采购、加工，投标人需提供正规采购渠道食品的相关证件、供货合同、产品合格证等食品安全证明，并按照招标人要求完成年度扶贫产品采购份额（不低于 30 万元）。

（三）就餐方式

就餐方式以自助餐为主。采用刷卡就餐的方式，就餐人凭就餐卡就餐，以就餐卡的就餐次数作为主要结算依据。

（四）就餐人员

预算内就餐人员早午餐约 700 人，晚餐约 70 人，（以实际就餐人数为准）。其他就餐人员约 360 人（以实际就餐人数为准）。

二、预计采购时间

2025 年 7 月 2 日始至 2026 年 7 月 1 日止，合同期 12 个月。

三、项目预算、价格构成

（一）预算金额：850 万元。

（二）价格构成：

（1）本合同约定的餐饮外包服务范围内发生的费用。

（2）外包管理费包含人员工资、奖金、服装费、培训费、住宿费、日用品费、洗消品费、过节费、劳保费、福利费、监管费、杂物费、洗消费、清洁费、洗衣费、降温费、税票费、保险费、加班费、节假日加班费、合同到期补偿金以及其他所有用于各类服务人员个人福利的相关费用等。

（3）食材采购（含扶贫网）及配送费用。

(4) 企业管理费、利润。

(5) 应缴纳给政府有关部门的各项税费。

四、服务标准和要求

(一) 用餐品种和数量不得低于以下标准

1. 早餐 (7: 00-8: 30)

凉菜 3 种、热菜 3 种、汤 1 种、粥 2 种、点心 3 种、主食 8 种、明档小吃 3 种、鸡蛋 2 种、咸菜 6 种、牛奶、豆浆、麦片、谷物片。

2. 午餐 (11: 30-13: 00)

凉菜 3 种、热菜 6 种 (2 种全荤菜、2 种半荤菜、2 种素菜)、汤 2 种、粥 1 种、主食 8 种 (含杂粮 2 种)、明档小吃 3 种、餐后水果/酸奶 1 种、自制饮料 2 种。

3. 晚餐 (17: 30-19: 00)

热菜 2 荤 2 素，汤和粥各 1 种，主食 4 种。

4. 加班餐时间及标准根据招标人加班情况另行制定。

5. 菜品种类丰富，营养搭配合理，菜品调配应注重高、中、低档搭配、荤素搭配、精细搭配、冷热搭配；食品制作要充分体现色、香、味、意、型特点；品种多样，照顾就餐人员的口味差异，做到东西结合、南北结合。菜品均应自制加工，杜绝使用预制菜品、冷冻肉类。

6. 掌握用餐人员的用餐需求、口味，食品应精加工、细制作，杜绝浪费。

7. 公务接待要能够制作出不同档次的菜肴，以满足就餐人员的需求。

8. 荤菜分三档：牛羊肉、猪肉、禽类，每周纯牛羊肉类菜品不低于 5 次。每周至少提供一次水产品（鱼、虾、贝等）。每日应保证有清真菜品。

9. 纯荤菜肉料比例不低于 90%、辅料不高于 10%，半荤菜用料比例肉料、辅料各 50%。

10. 早餐、午餐增加小吃类特色饮食，并根据天气、月节变化及时调整。保证值班、加班餐制作标准与平时一致，保证新鲜现做。

11. 每月凉菜、热菜保证不重复，水果、酸奶、点心等每天不重复，应做到足量供应。具体标准如下：每月提供小吃不低于 60 种，凉菜不少于 60 种，主食、面点、点心共不少于 60 种，全荤菜不低于 40 种，半荤菜不低于 40 种、素菜不低于 40 种的菜单，每月菜单应报招标人月底前审核确定后，再每周提前确

定下一周菜单。

12. 早、午餐就餐时段均应提供现场制作服务。

13. 每年应根据时令、节气、节日等特色要求，提供各时令、节气相应小食，包括但不限于汤圆、月饼、粽子、饺子等食品。

（二）美食日

服务期内至少举办 3 次美食日活动，投标人应在确保日常供餐的前提下，努力开发具有节气特点或地域特点的美食日食谱，能够充分展示投标人的制作技巧水平，提升就餐人员满意度，投标人应提前出具美食日食谱，报招标人审核通过后执行。

（三）外卖服务

投标人应提供自制主食、点心、熟食、面包等外卖服务，每次售卖品种不低于 6 种，按照干警订单进行制作，不得高于市场售卖价格，费用由订购人自负。

五、食材采购、配送服务要求

采购标准中参数描述如涉及品牌、型号、专用技术等，均为指标描述所需，是最低配置水平参考，不具备限定性，要求投标人所投产品品牌、档次、配置不得低于以下参数要求。

（一）采购内容

食堂原材料采购及配送服务：包括食堂日常所需粮油、调料、干果、零食、饮料、奶类、猪肉熟食类、牛羊肉、水产品、禽蛋、蔬菜、水果及日杂品等，以及提出的其他食材或用品。

（二）采购标准（质量要求）

食品质量符合国家规定的食品卫生质量标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时，每批次配送物品的应具备检测报告及产品合格证，招标人可随时抽查。所有食品必须符合《食品安全法》的规定，应具备生产厂商通过认证的 SC 许可（食用农产品除外）。如出现因食用投标人提供的货物导致食物中毒事故发生，投标人应对此承担一切法律责任。

所有食材的来源必须清晰，确保配送原料可追溯，票证齐全、手续完备。

清真类食材、食品外包装上应标明“清真”字样。

1. 各种肉类、水产及冻品

投标人所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，分割的猪肉每次送货时要有本地分割肉销售凭据，鲜猪肉每日新鲜、有光泽、肉质紧密、有坚实感、无异味。鲜肉（白条猪），去头、去蹄、去板油、去内脏。不得使用冷冻肉（猪、牛、羊、禽类），且肉类产品必须在本地相关主管部门报备，否则招标人可拒绝收货。

冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

各种鲜肉类的自然(基准)含水量:猪肉 62.1%，牛肉 63.3%，羊肉 63.1%，鸡肉 60.9%，同时猪肉、牛肉、鸡肉的含水量不得>77%，羊肉含水量不得>78%。（如国家或地区有新标准，按最高标准执行）。

2. 水果蔬菜、调料辅料类

（1）供应产品的质量要求:辅料、调料类必须为正规厂家的产品，水果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，并承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指 标（mg/kg）
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5

汞（以Hg计）	≤0.01
铅（以Pb计）	≤0.2
砷（以As计）	≤0.5
氟（以F计）	≤0.5
硝酸盐（以NaNO ₃ 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）	≤4

(2) 具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有颜色，大多数有发亮光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味。

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常。

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

各类菜品具体要求：

a. 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好、色泽正常、茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花。

b. 茄果类：番茄、茄子、圣女果、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

c. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

d. 根菜类:萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

e. 薯芋类:马铃薯、芋、姜、花生等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

f. 葱蒜类:葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

g. 豆类:扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

h. 水生菜类:藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

i. 食用菌类:蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

j. 芽苗类:绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

(3) 食品供应链要求:所有食品的来源必须清晰,可溯源。蔬菜应当来自受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

3. 米面粮油类

(1) 供应产品的质量要求:

必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

要提供 SC 许可证(食用农产品除外)、第三方检验机构出具的相关产品的检验报告。包装食品:包装箱完整,同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。所提供产品质量必须要符合行业标准要求,不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现,严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。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,经查实后确属投标人责任,投标人应承担全部责任,主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等,直至追究刑事责任。

投标人在供货时,提供生产厂家出具的供货凭证材料。

(2) 执行标准:

米类执行标准:GB2762-2022 GB2761-2017 GB2763-2021 GB1354-2018

大米的质量标准:符合 GB1354-2018 粳米一级。

油类执行标准:SB/T10292-1998《食用调和油》国家标准(待 GB/T 40851-2021 新标准实施后按照新标准执行)

花生油的执行标准:符合或优于 GB/T 1534-2017 中压榨成品花生油质量指标一级标准。

玉米油的执行标准:符合或优于 GB/T19111-2017 中成品玉米油质量指标一级。

(3) 油类质量要求:

食用油品种必须色泽好,透明度高,无浑浊,无沉淀和悬浮物,粘度小,无分层现象,气味正常,无酸臭异味。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好,有明确的商品标签,有生产日期、保质期、质量等级和是否用转基因油料生产,不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售,将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售,牟取暴利,一经查处,投标人将承担全部责任。

4. 干货类

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准,干爽,不霉烂、整齐、均匀、完整,无虫蛀、无杂质,保持应有的色泽。确保产品质量稳定,保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便,保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准,尤其是二氧化硫残留量、总

砷含量不超过国家卫生标准;木耳类的水分含量不能超过国家标准要求,可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检,对质量未达到国家标准的干货制品有权拒绝接受散装豆类需提供生产厂家营业执照、国家机关发出的产品检验合格证书。

5. 进口产品 所供货物为进口货物的,应在供货前征求意见,并取得书面同意,方可供货。

(三) 食材采购价格参考办法

1. 供 应 商 按 调 价 率 报 价 , 货品价格以先发餐饮价格网(<http://www.foodmap.com.cn/>)“所有市场”的同种商品公示平均价作为报价基点。

2. 投标人应按北京市财政局相关文件规定,完成招标人年度扶贫产品采购份额,采用平均分配至每月进行购买模式,专款专用,不得进行突击集中采购,且应进行多方比价,结合选购食材质量、价格、配送、存放条件等因素选用扶贫网投标人。

(四) 食品安全要求

1. 提供 100%安全食品,并达到质优、物美、价廉的合格食品,提供蔬菜农残报告。

不得提供以下食品(由此造成的全部经济损失和法律责任由投标人负责):

(1)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常,对人体健康有害的食品。

(2)含有毒、有害物质或者被有害物质污染,对人体健康有害的食品。

(3)含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食品。

(4)未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的猪肉及其制品。

(5)病死、毒死或者死因不明的猪肉及其制品。

(6)掺假、掺杂、伪造,影响营养、卫生的食品。

(7)用非食品原料加工的,加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

(8)超过保质期限的食品。

(9)其它违法违规行为造成食品安全事件。

2. 投标人为采购食品、调料、蔬菜、饮料、粮油、水果、奶制品、日用品、洗消品、保洁品、快餐品、肉类、禽类、水产类等物品过程中，应当从正规厂家进货，保证“三证”（营业执照、卫生许可证、产品合格证）齐全，并附有卫生防疫部门的检验票。杜绝质次价高和假冒过期食品进入餐厅。

（五）食材新鲜度要求

1. 规定保质期商品：货物到达所在地时，投标人须保证其保质期限未过1/3。

2. 规定无保质期商品：

（1）蔬菜、水果、禽蛋、鲜肉类商品到达所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货。

（2）水产类商品到达所在地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。

（3）需要提供商品采购时间信息和建议的保鲜使用时限。

（六）配送要求：

投标人应选用具备供货及配送能力，资质完备、信誉良好、管理正规、经验丰富，且不得有任何关于食品安全、涉贿违法、服务恶劣的不良记录食材供应配送单位，确保每日及时、准确配送新鲜、足量的食材至招标人指定地点。特殊情况，投标人应建立应急保障机制，确保满足招标人配送要求。

六、投标人管理要求

1. 投标人应具备有效期内的质量管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证，且认证范围与本项目采购内容（食品类）相关。投标人应具备有效期内的食品安全管理体系认证/HACCP 体系认证，且认证范围与本项目采购内容（食品类）相关。

2. 投标人应当具备完备的原料控制、成本核算、餐具饮具清洗消毒、食品留样、添加剂管理、卫生管理、设备操作、垃圾减量、垃圾分类等管理制度，并依照食品安全法第四十七条的规定定期开展食堂食品安全自查，做好记录，存档备查。

3. 投标人严格遵守《中华人民共和国劳动法》及有关法律法规规定，招用符合餐饮服务条件的人员，具有完备且符合招标人服务要求的人员配备方案。

4. 投标人应具备适应此类项目并能够完成本项目的管理团队及管理体系，具备相关的餐饮服务管理制度、应急处置方案、考核制度、仓储管理制度、食材配送管理制度、食品安全管理制度、卫生管理制度、消防安全制度、安全生产管理制度、验收制度、保密制度、档案制度、培训制度等，并具备协调、组织计划、实施能力，为员工配备个人防护用品，并能够根据招标人工作要求进行持续改进的能力，为项目顺利进行提供充分保障。

5. 投标人应做好本项目服务人员的日常管理工作，定期提交管理工作情况报告，每月度结算前至少向招标人就餐人员进行 1 次满意度调查，每次调查人数不低于 30 人，满意度应在 80%以上。

6. 投标人应具有完善的培训体系，应对各类工作人员进行严格的岗前培训，包括：法律法规、业务技能、安全生产、消防安全、保密、组织纪律、文明礼仪、职业道德、规章制度等内容的培训，经考试合格后方可上岗。并根据餐饮服务岗位需要，定期对餐饮服务人员进行业务技能、食品安全、消防安全、设备操作、保密制度、等相关培训，每年至少组织开展一次消防演练。

7. 投标人应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保用餐的卫生与安全。

8. 所有人员与投标人签订劳动合同，工作期间产生的工伤、纠纷等一切问题由投标人负责解决，与招标人无关。

9. 服务人员在工作过程中发生意外（伤、亡），或所产生的一切安全事故问题由投标人负全部责任，招标人不承担任何责任。

10. 入场时点交设备、物品，并记录，双方签字。退场时验收，点交，非合理损耗，应由投标人赔偿。

11. 投标人应承诺，服务标准不低于招标人食堂服务标准，不发生任何食品安全责任事故，保持食品卫生，保证 B 级单位和集体用餐安全示范单位标准；

12. 投标人应制定应急保障方案，有临时紧急餐饮供应任务时，服务人员应积极配合，组织人员及时给予供餐服务。对临时餐、加班及应急任务的伙食有保障措施；遇突发停水、停电或厨房设备故障等状况应有供餐保障措施。

13. 投标人应每月度对服务人员进行考核，对不符合招标人要求的人员应及时替换。

14. 投标人应确保本项目人员的稳定性，每月以书面形式上报本月员工编制实有人数一览表，便于日常监督管理，服务人员离职应及时向本项目负责人报备，且离职人员办理离职手续应符合本项目要求，及时补充适岗人员。

15. 投标人应接受本项目食品安全、消防安全、设备安全、生产安全等安全生产及制度落实情况督导检查，合格率应达到 100%。

16. 投标人对招标人提出的合理建议和用户投诉，一般性问题 24 小时内进行处理；对于较复杂问题在 72 小时内予以处理。

17. 投标人应制定食堂厨房设备维护、油烟清洗、隔油池清掏、垃圾分类等计划，做好食物残渣分离工作，定期检查隔油池、烟道情况，及时上报甲方，并定期配合甲方委托的专业清洗机构进行油烟机、烟道清洗、隔油池清掏、有害生物防制等工作。

18. 投标人应安排专人负责订货、采购、验货、入库、出库、成本核算等工作。每月应当向招标人报送相关票据和数据汇总分析报告。

19. 各餐厅和各操作间内使用的日用品和洗消用品，由投标人负责购买，费用含在外包管理费中。

20. 投标人负责工作日及国家法定节假日所有工作人员的一日三餐、加班餐及会议用餐。

21. 投标人应严格管理员工，遵章守纪，爱护餐厅内外设备设施，工作中注意节水节电、减少食源性浪费和食品浪费，倡导勤俭节约，践行光盘行动。

22. 投标人应当按照卫生防疫部门的要求进行食品样品留存。如发生食品防疫卫生问题或者食物中毒重大责任事故，由投标人承担全部事故责任并负责一切善后工作。

23. 投标人应当提前一周向招标人食堂管理员提供下一周的菜谱，双方签字或确认后，投标人方可执行。

24. 投标人应按照招标人要求定期报送扶贫网采购计划。

25. 投标人人员应积极配合食堂管理员的工作，服从食堂管理员的工作安排和指导。

26. 投标人为采购食品、调料、蔬菜、饮料、粮油、水果、奶制品、日用品、洗消品、保洁品、快餐品、肉类、禽类、水产类等物品过程中，应当从正

规厂家进货，保证“三证”（营业执照、卫生许可证、产品合格证）齐全，并附有卫生防疫部门的检验票。杜绝质次价高和假冒过期食品进入餐厅。

27. 投标人要保证用气、用水、用电方面严格执行国家相关规定，杜绝违规操作。如因投标人原因发生安全责任事故，由投标人承担全部事故责任并负责一切善后工作。

七、服务质量要求

（一）食品卫生要求

1. 确保食品绝对无毒、无害，符合营养和卫生要求，具有相应的色香味等感官性状。

2. 蔬菜加工时必须，先摘、再洗、后切的加工流程，洗后菜中不得有泥沙，虫子和杂物黄叶等。用淡盐水浸泡 30 分钟以上，发现变质腐烂的菜品立即丢弃处理。

3. 菜要炒熟、炒透，油炸食品不能炸糊。

4. 各种肉类、鱼类等要保持鲜活。

5. 必须坚持生熟分开原则，粗加工和精加工分开，过期变质，有毒食物应及时倒掉销毁，绝能不能使用。

6. 蔬菜瓜果要与肉类、干货、半成品等分类存放，并离地面 15 公分以上，严禁直接放于地面。

7. 接触直接入口食品，必须使用工具，切不可用手直接出售。

8. 餐后要及时清理售菜台的卫生，切忌台面脏、乱、差。

（二）厨房卫生要求

1. 厨房用具在使用前要清洗干净，按规定摆放整齐，刀、石、砧板要生熟分开使用。

2. 及时清洗厨房操作间及相应设备，保证干净卫生。及时清理垃圾，垃圾桶及时清洗干净，保持无异味。

3. 清除卫生死角，定期清理冰柜，保持洁净无异味。

4. 餐后及时清理环境卫生，

5. 定期做好烟道、隔油池等清洗工作。

6. 排水沟应每日进行冲洗，保持排水畅通，不得排放不可降解、大块残渣等易堵物。

（三）餐厅卫生要求

1. 定期对环境进行消杀。确保地面经常清洗，保持台面净、地面净，无垃圾杂物、无积水、干净清爽。
2. 桌面、台凳餐后及时清理，确保干净无残渣，无尘埃。
3. 墙壁、门窗、风扇、灯管定期清洗无蜘蛛网。
4. 每周一次大扫除，用清洁剂洗台面、地面、门窗，尽量做到无蝇、蚊、蟑螂等。
5. 专人负责回收餐具、垃圾分类工作、监督餐饮浪费现象，确保节约粮食、餐余垃圾精准投入，餐厅无异味。

（四）烹调卫生要求

1. 各厨师应每餐对所需锅、盆、铲等工具用清洁剂彻底清洗，以保证菜肴不变污染。
2. 油、盐、调料用后应及时清理并加盖，以防被污染。
3. 掉于灶台或地面的肉菜未经清洗不得直接放下锅。
4. 厨师炒菜前必须对各类菜品、调料进行检查，发现质量问题应拒绝使用并报告主管。
5. 烹饪菜肴，必须煮熟煮透。
6. 厨师必须安排专人对冰柜进行管理，冰柜物料应按顺序存放，生熟分开，半成品与成品分开，并按先进先出的原则加以使用。
7. 下班前各厨师应将自己用具清洗干净后放置于定点位置，并彻底检查自己的工作是否全面完成。

（五）仓库管理要求

1. 库管员对所购进的食品及辅料必须严格检查，对不符合食品安全要求及假冒伪劣物品一律拒收。
2. 货品按性质分类存放，并粘上标识，准确记录出入库品种、规格、数量、所有货品注明进货日期做到先进先出的原则，食品要离地面、离墙，并不能和清洁用品、有强烈气味、有毒、有害化学物品一起存放。
3. 库管员应经常对库存物料品质进行检验，对库存时间过长并超过保质期的或因其他原因出现迂腐变质，生虫霉变的食品和辅料应及时报废处理，不得发出仓库使用。

4. 仓库必须长期保持清洁和干燥，不得有鼠、虫、苍蝇等，并搞好个人卫生。

5. 库管员应每周盘点库房，盘点表交招标人食堂管理员备案。

（六）餐厅环境卫生检查标准：

1. 门、窗：门窗上的玻璃上无污迹、指纹，清澈透明，窗帘上无浮灰，窗槽内无灰沙，门槽内无疆灰，门上无污迹。

2. 墙壁：踢脚线不得有污迹，护墙壁定期擦拭，电线、开关要擦干净（不能用湿抹布擦，容易弄脏墙面）。

3. 天花板：定期清洁通风口槽，灯具保养、维修要及时。

4. 地面：闭餐后须及时清理地面，地板须擦光亮，要注意不留死角。

5. 服务柜台：闭餐后及时收去柜台上的物品，擦拭干净。柜台内放置口布。

6. 桌椅：桌椅要干净，无灰迹，无油渍。

7. 餐具：玻璃器皿出洗碗间后，服务人员应检查器皿是否破损，是否有污迹，如有，应退回洗碗间，做好餐清洁后的消毒工作，保证所使用餐具卫生、干净。

（七）前厅服务质量

1. 餐厅设经理、服务员，并保持有岗有人有服务，服务规范，程序完善。

2. 服务人员仪容仪表要端庄大方；服务语言规范，服务态度亲切和蔼，讲话音量适中，做到主动打招呼，有问有答，文明礼貌；服务人员在工作中要维护好食堂就餐秩序。

3. 服务人员要精神饱满、礼貌待客，做到微笑服务，不得与就餐人员发生口角；服务要积极主动，热情周到，细致入微。就餐人员就餐过程中，坚持三勤服务，即“嘴勤、手勤、眼勤”，认真征询听取用餐人员的意见建议，并及时改进提供服务质量。

4. 就餐期间服务人员要做好巡查，及时补充餐品、桌上用品，及时打扫餐桌，抓好各个部位卫生死角。

5. 服务人员应熟悉掌握公务接待服务流程及礼仪，按照公务接待标准布置餐厅、准备餐具，做好服务。

八、餐饮服务人员要求

服务人员须具有与相适应的富有经验的厨师团队与工作人员，配备人数能够满足用餐要求，须具有有效的北京市卫生系统的健康证明。岗位数量标准为不低于 46 个，人数应不少于 46 名，管理岗位 4 个，包含项目经理岗位 1 个、服务主管岗位 1 个、项目主管岗位 2 个。具体配备要求如下：

部门	岗位名称	岗位数量	最低人数要求	备注
院机关食堂	项目经理	1	20	
	厨师长	1		
	服务主管	1		
	面点主管	1		
	热菜厨师	2		
	凉菜厨师	1		
	风味小吃	2		
	中式面点厨师	2		
	西式面点厨师	2		
	前厅服务员	2		
	切配	2		
	洗消	2		
	库管	1		
	安全管理员（可兼任）	1		
诉调对接中心	项目主管兼厨师长	1	8	
	前厅服务员	1		
	热菜厨师	1		
	风味兼凉菜厨师	1		
	中式面点厨师	1		
	西式面点厨师	1		
	切配	1		
	洗消	1		
	库管（可兼任）	1		
	安全管理员（可兼任）	1		
卢沟桥人民法庭	项目主管兼厨师长	1	8	
	前厅服务员	1		
	热菜厨师	1		
	风味兼凉菜厨师	1		
	中式面点厨师	1		
	西式面点厨师	1		
	切配	1		
	洗消	1		

部门	岗位名称	岗位数量	最低人数要求	备注
	库管（可兼任）	1		
	安全管理员（可兼任）	1		
南苑人民法庭	厨师	1	2	
	面点厨师	1		
	库管（可兼任）	1		
	安全管理员（可兼任）	1		
花乡人民法庭	厨师	1	2	
	面点厨师	1		
方庄人民法庭	厨师	1	2	
	面点厨师	1		
右安门人民法庭	厨师	1	1	
长辛店人民法庭	厨师	1	1	
王佐人民法庭	厨师	1	1	
科技园审判区	面点厨师	1	1	

1. 食堂经理：有较强的管理和财务经验，能有效合理地安排、分配工作，身体健康，2年以上餐饮管理行业经验。能培训和考核下级厨师，掌握食品生产质量的要求和标准，具有丰富的中西餐原材料采购、供应、库存的知识，熟悉《食品安全法》及相关法律、法规；具有食品卫生学、营养学、厨房管理学等相关知识；具有良好的沟通、协调能力和组织能力。

2. 服务主管：有较强的沟通协调能力，熟悉餐厅礼仪，能够有效地安排出餐、接待等服务工作，身体健康2年以上餐饮服务经验。

3. 项目主管：具有食堂管理经验，能够有效合理地安排、分配工作，身体健康，5年以上食堂厨房工作经验，能够有效执行食堂管理要求，掌握各菜系的烹饪知识及操作过程，熟悉厨房各设备的性能、使用及保养方法，严格执行食品卫生法、，懂得成本核算、食品原料、食品营养、消防安全、安全生产、垃圾减量分类知识，具有较强的协调管理能力。并具有厨师资格证书或营养师证书（提供复印件）。

4. 厨师长：具有十年以上厨房工作经验，5年以上厨师长工作经验，掌握各菜系的烹饪知识及操作过程，熟悉厨房各设备的性能、使用及保养方法，严格执行食品卫生法，懂得成本核算、食品原料及食品营养知识，具有较强的协调管理能力。并具有中级(含)以上厨师资格证书（提供复印件）。

5. 厨师：具备优秀的服务意识，优秀的团队精神。从事餐饮工作 3 年以上，了解各菜系的烹饪知识，食材的性质和不同位置的用途及加工方法，具有熟练掌握主要菜系制作、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。并具有中级(含)以上厨师资格证书（提供复印件）。

6. 面点厨师：能熟练制作中式及西式面点，3 年以上工作经验。**其中中式面点厨师具有中式面点厨师资格证书，西式面点厨师具有西式面点厨师资格证书（提供复印件）。**

7. 投标人依据招标人要求，定期进行部分厨师团队和管理人员轮岗。

8. 食堂工作人员须报招标人认可备案后方可上岗。投标人应当向招标人提供工作人员的身份信息、业务分工。人员变动需提前通知。

9. 所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，守规保密意识，政治上可靠，无违法乱纪前科。投标人全体工作人员应当签订《保密承诺书》，了解国家相关保密法律法规，知悉应当承担的保密义务和法律责任，自觉保守国家机密和工作秘密。

10. 投标人工作人员应当自觉遵守单位相关规章制度和纪律规范，不得有影响单位形象的不当言行。

11. 所有服务人员衣帽穿戴整洁、举止端庄、语言得体、态度礼貌、和蔼，不得因任何原因与就餐人员发生争执。

12. 所有服务人员应身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

13. 餐厅服务人员应体貌端正、口齿清楚，熟练掌握礼仪服务及程序，迎宾送客大方得体。男女不限。

14. 食堂按照规定的就餐时间准时开餐。餐闭时及时清扫卫生，迅速整理清洁用餐人员餐具。

15. 食堂工作人员在工作期间应坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱串岗位，不私自外出，不得闲聊，禁止饮酒。

16. 招标人具有要求投标人对违反上述规定或不适应岗位的人员予以及时更换的权利。

九、招标人提供的条件及职责

1. 为投标人提供厨房所需的各种灶具、厨具、餐具、冷库、冰箱、冰柜、电器、水暖等各种设备和用具。负责对上述设备设施进行日常维修、维护和更新。如上述设备设施和用具出现人为原因的损坏，由投标人承担维修费用。

2. 为投标人提供办公室一间及办公设备。

3. 招标人提供的服务场地、库房、办公室、宿舍等场所及配套设施设备，非经招标人同意，投标人不得改变用途。

4. 委派一名食堂管理员负责协调餐厅各项工作。

5. 食堂管理员有权检查和监督投标人是否按国家食品卫生法加工、制作各种食品，有权参与和检查投标人提供的每周早、午、晚餐食谱并提出修改意见。

6. 食堂管理员有权监督投标人订货、采购、验货、入库、出库、食谱安排等工作。有权采用现场检查、查验票据、材料提交等方式履行监督职责，并有权提出质疑和建议，有权要求投标人做出书面说明和解释。

7. 作为结算依据的材料必须经由食堂管理员签字认可方为有效。

十、费用结算

1. 投标人为招标人提供餐饮服务的场所包括：院机关食堂、诉调对接中心食堂、卢沟桥法庭食堂、科技园审判区食堂、南苑法庭食堂、花乡法庭食堂、长辛店法庭食堂、王佐法庭食堂、右安门法庭食堂、方庄法庭食堂等招标人指定场所。

2. 费用构成：本合同费用总额包括外包管理费、食材采购及配送两部分，上述费用为含税价格。

（1）外包管理费按月结算。

以中标价格每月平均数为基数，结合对当月餐饮服务情况（包括出餐及时率、菜品种类、菜品质量、食品卫生、食品安全、人员到岗率、安全生产、设备设施维护、日常管理、环境卫生、垃圾减量控制、垃圾分类、满意度调查、投诉整改率等）进行综合评分，根据当月打分分值计算具体计算结算金额，分值达到 95 分以上按照当月外包管理费的 100%支付，90 分-94 分按照当月外包管理费的 98%支付，85-89 分按照当月外包管理费的 96%支付，85 分以下按照当

月外包管理费的 95% 支付，连续两次未达 85 分的，按照当月外包管理费的 90% 支付。每月结算一次，凭投标人提供的发票结账。

(3) 食材采购及配送费用按月结算。

食材采购及配送按月支付，投标人应在每月末汇总整理当月食材采买账目明细、刷卡记录以及相关凭证，报招标人审查。用于扶贫采购费用应专款专用，扶贫采购程序及资金使用应满足招标人及上级单位相关要求。

①就餐标准

就餐标准不低于 36 元/人/天，其中早餐不低于 8 元，午餐 22 元，晚餐不低于 6 元。

②食材采购及配送费用结算方式

每月月底前按刷卡机就餐人次明细清单核算当月餐费总额，以该费用作为餐费结算基数。

③公务接待餐根据招标人内部管理流程，每月月底凭公务用餐接待审批单结算。

④外单位人员来招标人单位办事，需自助用餐的，用餐标准按照早餐不低于 8 元，午餐不低于 22 元，晚餐不低于 6 元备餐，由招标人经办机构提前一天填写工作餐审批单，经审批后生效。

⑤全院加班餐按照每餐就餐标准另算。

(4) 每周 1-2 次，投标人按网上订购主食、小点心的数量，为用餐干警保质保量加工制作不少于 6 种主食品种及面包类品种，由用餐干警自费购买。

十一、履约保证金

合同签订后，中标供货商应按照合同总额的 3% 向我院提交履约保证金，作为合同履行、服务质量、违约赔偿等的保证金。

十二、监督考核内容及要求

(一) 伙食委员会的监督管理

1. 组建伙食委员会，由招标人各部门各推荐 1 人组成，具有广泛代表性。伙食委员会定期对投标人服务情况提出意见或建议，投标人应根据伙食委员会的意见或建议及时整改。

2. 伙食委员会的评议内容包括但不限于饭菜质量、花样品种、食材新鲜度、服务态度、卫生情况五个方面。

（二）职能部门的监督管理

1. 招标人食堂管理员负责对投标人的日常管理、监督、检查、结算。

2. 食堂管理员根据日常巡检、伙食委员会反馈意见对当月包括出餐及时率、成本管控、菜品种类、菜品质量、食品卫生、食品安全、人员到岗率、安全生产、设备设施维护、日常管理、环境卫生、垃圾减量控制、垃圾分类、满意度调查、投诉整改率等进行综合评分，评分结果报招标人食堂管理部门负责人审批后，根据评分分值计算外包管理费。

2. 食堂管理员负责审核投标人菜单及相关单据，未经食堂管理员确认不得擅自更改菜单。

3. 食堂管理人员进行日常例行巡查、抽查，根据检查情况进行评分。

十三、餐厅使用规范

（一）规范标准

1. 投标人在餐厅的广告宣传以及上墙牌匾应按照规定执行，不得擅自悬挂未经批准的广告牌。

2. 按照《中华人民共和国消防法》的相关规定，餐厅负责人为防火安全第一责任人。餐饮责任区域内不得遮挡、移动、拆除消防设施，不得堵塞消防通道，不得存在火灾安全隐患或其他不安全因素。

3. 投标人应做好全部餐厅环境卫生管理，应保持餐厅内墙面、桌椅、地面、餐厅门前等卫生区域干净整洁，做到无污染、无水渍、无垃圾、无杂物。配合做好管线、屋顶等专项清洁工作。配合物业公司做好餐厅内桌椅、地面、门窗、管线、屋顶的专项检查。

4. 严禁私自增加大功率用电设备，严禁私自改造供电、供水、供气管线，特殊改造必须按呈批制度执行。

5. 餐饮公司如聘用电工等工程类员工，必须持证上岗，并将相应证书在物业公司备案。

6. 餐厅作业人员应爱护公物，严禁出现人为损坏门窗、墙面、屋顶、地面、管线、桌椅等公共设施设备的行为。

7. 投标人在使用加温台、洗碗机等大型炊具设备时，应按照使用说明书的要求作业，不得违规操作。投标人有义务对其员工进行必要的岗位技术培训，做好经营范围内的成品保护工作。

8. 投标人应具备节能意识，按照节能的相关规定，认真做到关水、关电、关空调、关气。严禁浪费能源现象的发生，配合做好物业公司的监督检查工作。

十四、其他要求

（一）例会制度

双方每周举行工作例会，招标人和投标人驻院项目部领导参加会议，对相关工作情况进行总结分析，对需要共同处理的问题进行研究认定。投标人食堂经理每月参加工作例会。

（二）公示制度

投标人应当在餐厅公示驻院项目部全部工作人员照片、姓名、职务等基本信息。

（三）食品安全卫生

如因投标人原因发生食品卫生防疫问题或者食物中毒等重大责任事故，由投标人承担全部事故责任并负责一切善后工作。有权单方无偿解除本合同，并有权向投标人索赔相关损失。