第五章 采购需求

（采购需求如与拟签订的合同文本有矛盾，均以采购需求为准。）

说明：

1.当采购项目涉及政务信息系统时，采购需求应当符合《政务信息系统政府采购管理暂行办法》（财库〔2017〕210 号）的相关要求。

2.采购人及采购代理机构应关注财政部门会同有关部门制定发布的需求标准，结合具体应用场景，根据对应《需求标准》确定采购需求。

已发布的需求标准如下：

《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123 号））

《绿色数据中心政府采购需求标准（试行）》（财库〔2023〕7 号）

《台式计算机政府采购需求标准（2023 年版）》（财库〔2023〕29 号）

《便携式计算机政府采购需求标准（2023 年版）》（财库〔2023〕30 号）

《一体式计算机政府采购需求标准（2023 年版）》（财库〔2023〕31 号）

《工作站政府采购需求标准（2023 年版）》（财库〔2023〕32 号）

《通用服务器政府采购需求标准（2023 年版）》（财库〔2023〕33 号）

《操作系统政府采购需求标准（2023 年版）》（财库〔2023〕34 号）

《数据库政府采购需求标准（2023 年版）》（财库〔2023〕35 号）

《物业管理服务政府采购需求标准（办公场所类）（试行）》（财办库〔2024〕113 号）

如有更新或增加，以财政部门发布为准。

一、采购标的

1. 需求一览表

包号	标的名称	数量	是否接受进口产品投标
1	2027-2029 年首都儿童医学中心朝阳院区餐饮服务	/	本项目不涉及

二 、商务要求

1. 服务期和服务地点

1.1 服务期：2027 年 1 月 1 日至 2029 年 12 月 31 日，合同一年一签

1.2 服务地点：采购人指定地点

三 、技术要求

（一）项目概况

1. 服务对象：采购人的职工、学生、实习人员、进修医务人员、病房患者及合作单位服务人员，对其他外来人员不提供就餐服务。服务规模：总人数 2000 人左右，含早餐、午餐、晚餐、夜餐及应急需求的临时用餐等。具体各时段用餐人数以实际发生量为准。

2. 餐厅场地面积：使用面积为 780 平方米，其中厨房操作间、存储库房、过道、洗消区面积约 565 平方米，餐厅就座面积 215 平方米，就餐座位约为 90 个，另有职工休息区 1500 平方米，可提供不少于 226 个就餐位，投标人未经采购人书面同意不得擅自改变各区域的用途。

3. 餐厅设备：水、电、气、粗加工间、消毒间、操作间完备，并已按照烹调区、切配区、粗加工区、清洗区、售卖区等配套了所需的相应设施。

（二）相关法律法规

投标人须遵从国家法律、法规、规章及规范性文件，包括不限于：

1. 《中华人民共和国食品安全法》
2. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
3. 《中华人民共和国消防法》
4. 《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》
5. 《食品添加剂新品种管理办法》

6. 《食品加工、销售卫生“五四”制》

7. 《关于加强食品添加剂监督管理工作的通知》

8. 《关于加强餐饮服务食物中毒信息上报的通知》

（三）服务内容及工作要求

1. 服务内容

1.1 投标人为采购人提供包括但不限于早、中、晚及夜班用餐、零点、值班餐、客饭招待及为手术室、导管室、病房病人、其他科室医务人员送餐。同时负责对餐厅小超市进行经营，拓展副食品的售卖，增加餐厅饮食的丰富多样性。提供线上订餐服务，提升职工满意度。周末和法定节假日必须为采购人提供正常餐饮保障。

1.2 供餐标准及要求

1.2.1 供餐分为自助餐线、风味小吃及工作套餐，其中素菜、荤素菜、荤菜必须有投料量和出成量的标准。

1.2.2 工作餐的标准由双方协商确定。

1.2.3 职工早餐

（1）主食每天不少于 10 个品种，其中包括但不限于油条、糖油饼、包子、煎饼、烧饼、花卷、馒头、煎饺、豆浆、小米粥、大米粥、豆腐脑、馄饨、牛奶、汤面类；

（2）咸菜、小菜等，每天不少于 4 个品种。

1.2.4 职工午餐不少于 30 个品种、晚餐菜品不少于 20 个品种，另午餐供应主食不少于 6 个品种，汤粥 2 种。

1.2.5 供应外卖自制食品，酱制、熏制熟食不少于 10 种，主食点心不少于 6 种。

1.2.6 除早中晚供餐时间固定外，其他夜班用餐、客饭招待等时间由双方协商确定。

1.2.7 餐食必须现做现卖，批量制作时份数适当，保证菜品色、香、味和温度， 每餐供应的餐食不得出现剩菜剩饭，保证食品安全，保证餐食质量均符合国家、地方、行业、企业的各种强制性标准、非强制性标准和行业通常标准以及日常生活标准。

1.2.8 投标人必须提供一周不重复食谱，并提前 2 天公示，如采购人对此有异议，投标人应根据采购人的意见进行调整，同时两周内食谱尽量做到不重样。

1.2.9 严格执行餐食出品时间和分餐服务工作，按采购人就餐时间的规定准时开餐，每餐所提供食品在开餐前 5-10 分钟内布置完毕，投标人必须每日在早上 6:45 前、中午 10:45 前、晚上 16:45 前将需供应餐食准备完毕。

1.2.10 投标人应合理安排食堂供餐服务人员及引导人员，认真做好用餐人员的分流工作，避免用餐人员因等候时间长出现拥挤混乱等现象。

1.2.11 投标人必须保持食堂餐厅及公共区域的整洁、干净、美观，卫生条件必须符合国家规定的要求。

1.3 活动举办要求

每年举办的美食节活动不少于 4 次。

1.4 病房患者用餐在临床营养科指导下完成。

1.4.1 应分配专人专班制作住院患儿膳食，治疗膳食必须由具有治疗膳食制作经验的营养厨师专人制作，并接受市营养质控中心和营养科培训，需有责任心、工作细致，严格按照各治疗膳食要求（食材、定量）执行。

1.4.2 各病区需配备专门配餐员，随时解决可能出现的各种问题。

1.4.3 患儿普通饮食可按临床营养科食谱执行也可自拟食谱（需保障多样化的要求），经临床营养科审核后方可执行。治疗膳食严格按食谱执行，如需改动需请示临床营养科。按各病区的需求，保质保量制作各种特殊饮食，坚持做好订餐和送餐工作，为病人提供优质服务。

1.4.4 对于病人特殊需求及时与临床营养科沟通，对于极特殊需单独制作膳食的患儿需满足其需求，以保证患儿康复及患者满意度。

1.5 信息化订餐服务要求

1.5.1 为保障正常医院供餐秩序，提供信息化订餐服务。

应满足采购人职工加班、夜班等工作需要，投标人在接到采购人职工的外卖订单后需立即为其提供相应服务，投标人应提供的订餐方式至少包含公众号、网页及微信小程序等。

1.5.2 送餐时长要求

（1）加班、夜班外卖订单

投标人需保证在接到订单后 1 小时内将餐食送到。

（2）各科室外卖订单

投标人需保证在接到订单后 40 分钟内将餐食送到各科室。

1.6 小超市经营要求

1.6.1 小超市所售卖商品需包含采购人要求的商品（包括但不限于食品、生活用品等），售卖价格须按照采购人周边超市价格标准对比执行。

1.6.2 经营时间：

（1）7:00—20:00（工作日）。

（2）7:00-18:00（休息日）。

（3）法定休息日根据运营情况和职工需求另行约定。

1.6.3 投标人配备食品便利店售货人员，对食品便利店售卖的商品入库、保管等进行自行管理。

1.6.4 小超市售卖商品的结算以实际消费结算为准。

2. 工作规格要求

2.1 食品加工要求

2.1.1 主荤菜是以肉类或水产类原材料为主（主料比例不低于 70%，辅料比例不高于 30%）；

2.1.2 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品（肉或水产品原料比例不低于 30%）；

2.1.3 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品；

2.1.4 冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理；

2.1.5 热菜供餐时应有保温设施；

2.1.6 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分；

2.1.7 所供食品保证质量。

2.2 病患营养餐要求

2.2.1 病房患者用餐在临床营养科指导下完成；

2.2.2 营养食堂需要足够大的操作空间，操作间划分普通饮食制作区域和特殊治疗饮食制作区域，特殊治疗饮食制作区域面积需能保证各病区需求；

2.2.3 需分配专人专班制作住院患儿膳食，治疗膳食必须由具有治疗膳食制作

经验的营养厨师专人制作，并接受市营养质控中心和营养科培训，需有责任心、工作细致，严格按照各治疗膳食要求（食材、定量）执行；

2.2.4 各病区需配备专门配餐员，随时解决可能出现的各种问题；

2.2.5 患儿普通饮食可按临床营养科食谱执行也可自拟食谱（注意多样化），经临床营养科审核后方可执行。治疗膳食严格按食谱执行，如需改动需请示临床营养科。按各病区的需求，保质保量制作各种特殊饮食，坚持做好订餐和送餐工作，为病人提供优质服务；

2.2.6 对于病人特殊需求及时与临床营养科沟通，对于极特殊需单独制作膳食的患儿需满足其需求，以保证患儿康复及患者满意度。

2.3 财务管理要求

投标人必须使用计算机收费刷卡系统，在编和派遣职工新建卡费用由投标人承担，第三方派遣人员和规培人员新建卡费用由本人承担，职工补卡费用由职工本人承担，补卡费金额不得超过 30 元，规培进修、第三方人员和学生办卡补卡用由职工本人承担，办卡补卡费金额不得超过 20 元。就餐患者、医院职工预交的费用由投标人统一收取，不得采用现金方式交易。职工饭卡仅用于在食堂和小超市等投标人负责经营的场所消费。其他公司使用饭卡费用需经投标人同意。投标人需要将职工卡、非职工卡分类区别开卡。

2.4 双方进行协商制定供餐的各种食品价格，按双方约定的投料率并参考收入成本情况定价，价格不得高于周边市场价，每周食谱、菜品售价由采购人伙食委员会及投标人共同商定。

2.5 账目每月公布一次，随时接受采购人监督。

2.6 食品原材料必须从正规渠道采购（双方确认确定，供货商必须持有相关认证证书），并严格落实出入库程序。

2.7 食品安全、卫生保障要求

2.7.1 具有食品安全管理机构并配备相关督导人员，针对食品质量、加工过程及出品环节设定了相关标准，提供从采购、制作、供餐、配送、用具检验消毒到储存等各环节的食品安全保障方案。

2.7.2 具有专门的安全生产部门，提供保障项目安全运行的前期及日常管理方案（应具有安全生产指导手册目录，包括但不限于疫情防控、消防、食药监察、

安全生产检查、公安监察等）。

2.7.3 投标人具有完善的人员卫生、环境卫生、餐具卫生、垃圾处理管理方案（提供相关检查记录，包括但不限于晨检记录、食品留样记录、冰箱温度记录、菜品质量及中心温度记录、化学药品使用记录、面点受限辅料配料记录、消防设备检查记录、紫外线灯使用记录等）。

（四）餐饮服务人员配备要求

1.总体要求

1.1 符合国家卫生健康委员会与国家市场监督管理总局联合发布的《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）。

1.2 投标人员工熟悉《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国食品安全法》和北京市食品卫生监督量化分级管理制度等。

1.3 投标人员工餐厅服务工作参照酒店餐饮服务标准执行。

2. 服务人员要求

2.1 总体要求

按照满足2000职工的就餐需求（工作日午餐最高峰预计就餐人数1000人次）合理配置各个岗位工作人数及管理人员，食堂服务人员不能少于60人/天，不得以任何理由发生人员缺编、缺勤、缺岗情况。至少配备一名营养师，人员费用由投标人自行承担。

2.2 各岗位人员具体要求

2.2.1 餐厅经理

（1）持有高级职业经理人证书。

（2）身体健康，持有健康证，具有5年以上相同岗位工作经历的。

2.2.2 厨师长

（1）持有高级中式烹调师证书。

（2）身体健康，持有健康证，相同岗位工作8年以上经验。

（3）掌握厨房管理专业理论，熟悉菜点烹饪要求、主要菜系的烹饪操作特点。

2.2.3 面点厨师

（1）持有高级中式面点师证书。

（2）身体健康，持有健康证，具有 5 年以上相同岗位工作经历的。

2.2.4 营养师资质

（1）本科及以上学历，持有中国营养学会认定的注册营养师证书。

（2）为本项目提供营养菜单设计支持，相同岗位工作 3 年以上经验。

（3）每个月必须到现场指导 2 次工作。

2.2.5 厨师人员资质

（1）持有高级中式烹调师证书。

（2）身体健康，持有健康证，具有 5 年以上相同岗位工作经历的。

2.2.6 其他人员

（1）身体健康，持有健康证，具有 3 年以上相同岗位工作经历的。

2.3 根据采购人的要求及职工满意度等综合评定，采取厨师定期轮换制度。

（五）食材采购要求

1. 肉制品的采购必须实行定点采购，并应提供定点采购的采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等。

2. 蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。

3. 各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商购入，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、食品流通许可证、检验检疫合格证等材料。

4. 保证质量、严禁使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。

5. 每次购入食品，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

6. 采取账簿登记、单据粘贴建档等多种方式建立进货台账。

7. 对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等食品，应当立即停止使用，因此而产生的费用由投标人承担。

（六）库房管理要求

1. 食品与非食品应分开存放，不得与洗化用品、日杂用品等混放。

2. 食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

3. 食品应分类，分架，隔墙隔地存放。各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

4. 贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

5. 定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注。

6. 建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

7. 食品仓库应经常定期清扫，保持干燥和整洁。

（七）经营与管理要求

1. 场地、设备、设施工器具要求

1.1 配套改造装修及设备、设施投入：如因经营需要在食堂中添加设施、设备或进行改造装修、租赁厂地等所发生的费用，由投标人承担。合同期满后，投标人与新的承包人协商已投入设施、设备处理问题。

1.2 投标人若想根据实际需要对采购人享有餐厅进行改造，需提前通知采购人，经采购人同意后方可施行，所需费用由投标人承担。

1.3 设备设施的维修和保养由投标人负责。为减轻投标人因投资导致的经营压力，水、电费由采购人承担。天然气费用由投标人负责支付，并与相关部门签订天然气使用合同。

1.3.1 投标人必须证件齐全。如出现采购人法人变更等情况，投标人应积极办理变更手续，采购人配合提供相关材料。

1.4 采购人为投标人因项目实施所需进行的准备或其它工作，提供合理的进出采购人场地的服务，但投标人不能占用和影响采购人日常运营正常工作及患者就诊需要的场地。

1.5 设备、设施的维护

1.5.1 投标人负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。投标人负责食堂的饮食安全卫生，必须与采购人签订饮食安全卫生责任状。采购人严格执行事故责任追究制度，如在投标人承包期内发生食

物中毒等重大责任事故，损害就餐职工身体健康，影响院方声誉，投标人必须承担由此造成的一切责任和经济损失。

1.5.2 投标人需负责食堂区域全部烟道清洗（清洗周期应不超过 60 天）及产生的费用（采购人监管验收并存档备查），餐厅房屋设施、设备维修、保养、设备添加及更新的费用（含基础设施安装、改造）由投标人负责。厨余垃圾清运、灭蚊虫及燃气检测费等费用。

1.5.3 投标人负责食堂隔油池清掏（每年清掏次数不少于 3 次，每次清掏间隔不超过 4 个月，如果满溢，应及时清掏），投标人承担隔油池清掏费用。

2. 管理要求

2.1 投标人必须严格执行采购人的各项规章制度，服从采购人的管理，并制订配套的内部管理制度，严禁出现任何破坏采购人工作秩序的行为。如出现下列情况，采购人有权单方面终止合同并取消其承包资格，由此产生的一切后果由投标人负责：

2.1.1 投标人在经营期内不能严格执行合同；

2.1.2 经对就餐职工的满意度问卷调查，连续两次满意度低于 70%（每季度）；

2.1.3 未经采购人批准把职工食堂的部分经营场所承租给第三方或内部员工经营；

2.2 在投标人服务职责范围内引起的各种纠纷及安全、消防等事故，由投标人负责。甲方视情给予不低于 2000 元/次的处罚。

3. 应急保障要求

遇有上级及相关单位来采购人处检查，需提前做好迎检准备，代表车迎检。制订相关应急预案，配备应急资源，同时配合采购人落实各项相关日常工作。采购人有重大活动或其他应急保障时，投标人应予以积极响应。

4. 人员安全

食堂工作人员在工作过程中的安全责任由投标人负责。如用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤亡事故，投标人承担全部责任和相应的经济补偿，采购人不承担任何相关责任。

5. 其他要求

5.1 投标人协助采购人完成上级要求的在832平台采购脱贫地区农副产品的工作。

5.2 本项目履行结束后，投标人应与新的服务商做好各种设备设施及物品的交接工作，采购人负责监督。

（八）附件

附件：《食品加工、销售卫生“五四”制》

（1）由原料到成品实行“四不制度”：采购人员不买腐烂变质的原料；保管验收员不收腐烂变质的原料；加工人员不用腐烂变质的原料；服务人员不提供腐烂变质的食品（不用手拿食品，不用废纸、污物包装食品）。

（2）成品（食物）实行四隔离和与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与污物、药物隔离；食品与天然冰隔离。

（3）用（食）具实行“四过关”；一洗涤、二消毒、三冲洗、四消毒柜消毒。

（4）环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量、划片分工包干负责。

（5）个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲、勤洗澡、勤洗衣服、被褥、勤换工作服。