

# 采购需求

说明：采购需求中标注★号指标为实质性要求，实质性要求任一项不满足的将被作为无效投标否决。★号标注在序号前，指本序号所有内容均为实质性要求；★号标注在段落前，指仅本段落内容为实质性要求。

## 一、采购标的

### （一）采购标的

#### 1. 标的名称

北京市凉水河管理处水务综合保障一后勤保障人员费用及食材费用。

#### 2. 标的内容

供应商通过食材采买、食品加工制作等餐饮服务形式，提供管理处4个职工食堂管理服务，提供全体职工早、中两餐、值班人员及应急保障人员用餐。

#### 3. 标的预算

采购标的预算金额 212.377200 万元。本预算为 2026 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日全年预算。

#### 4. 标的所属行业

采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：餐饮业。

### （二）项目背景

凉水河作为北京城市副中心的上游，主河道全长68.41公里。从石景山区首钢再生水厂尾渠暗涵出口至通州区入北运河口，涉及石景山、海淀、西城、丰台、朝阳、大兴、通州七个区。全处机构设置共设有管理处机关、大红门管理所、小红门管理所、马驹桥管理所，全处在编职工94人。2026年共设职工食堂4个（机关职工食堂1个、大红门管理所食堂1个、小红门管理所职工食堂1个、马驹桥管理所食堂1个）。

### （三）为落实政府采购政策需满足的要求

★1. 本项目专门面向小微企业采购。

2. 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），残疾人福利性单位视同小微企业。

3. 根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕

68号), 监狱企业视同小微企业。

★4. 本项目采购不接受进口产品。

## 二、商务要求

### (一) 实施的期限和地点

1. 服务期限: 合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日。本合同履行期限届满, 如采购人未确定下一年度服务供应商, 供应商须延续服务至与采购人确定的下一年度服务供应商完成交接之日为止。

2. 服务地点: 北京市凉水河管理处所属 4 个职工食堂。

### (二) 付款条件

#### 1. 付款进度

(1) 首付款: 签订合同后 10 个工作日内, 采购人支付合同价款中人员劳务费及管理费总额的 50% 作为首付款, 食材补贴费用按季度及考勤进行支付;

(2) 前期服务费: 受财政资金到账情况和项目招标进度影响, 2026 年 1 月 1 日至合同签订之日前服务工作由上年度服务单位提供。供应商在收到本合同首付款后 10 个工作日内按本合同约定食材补贴费用标准、劳务及管理费费用标准和采购人审定的用餐人数和保障人员实际到岗出勤数全额支付给前期服务单位。供应商未按期支付的, 采购人将从后续支付款中扣除。若因供应商与采购人原服务单位因支付前期费用产生的纠纷, 由供应商自行承担。

(3) 中期付款: 每季度按实际发生计算, 当应支付款项 (含前期服务费用) 达到首付款总额开始支付。

中期付款标准: 保障人员劳务费及管理费用, 根据人员实际到岗出勤及合同约定人月单价支付, 管理费随人员劳务费用按合同约定计取比例支付; 食材补贴根据采购人确认的实际就餐人数按 840 元/人月的标准支付。每季度应付费用经双方结算、采购人审核确认后, 在下季度首月 10 个工作日之前向供应商支付。

#### 2. 付款方式

汇款方式。

#### 3. 支付时间

供应商按照采购人要求开具合法合规的商业发票, 采购人收到上述发票后 10 个工作日内将款项支付给供应商。

4. 在实际支付时, 如遇财政部门国库结账等特殊时期, 具体支付将根据财政

部门有关规定调整执行。

### （三）保险

供应商应为其投入本项目的所有服务人员按国家规定缴纳社会保险，保障服务人员合法权益。

## 三、技术要求

### （一）项目执行的标准和规范

#### 1. 服务标准

保障职工正常就餐，职工满意率 $\geq 90\%$ 。

#### 2. 执行的标准和规范

- （1）《食品经营许可和备案管理办法》；
- （2）《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》。

### ★（二）服务内容

1. 食材采买服务：按照每人每月 840 元的食材补贴标准进行食材采买，共计 94 人年，合计费用 947520.00 元。本项费用按预算批复计入投标报价，不作为价格竞争因素。

2. 食堂保障服务：按下表要求配备食堂服务保障人员，提供食品加工制作供应服务。

| 序号 | 采购内容    | 单位 | 数量 | 备注  |
|----|---------|----|----|---|
| 1  | 职工食堂厨师长 | 人  | 1  | 机关食堂 1 名  |
| 2  | 职工食堂厨师  | 人  | 10 | 机关食堂 4 名、大红门管理所食堂 2 名，小红门管理所食堂 2 名、马驹桥管理所食堂 2 名 |
|    | 合计      | 人  | 11 |   |

（注：配备服务人员数量以服务人员配置方案为准）

### （三）服务要求

#### 1. 保障人员要求

★（1）所有人员身体健康，均持有有效健康证。（须在投标阶段提供有效的健康证电子件）

★（2）人员年龄结构：年满 18 周岁。（须在投标阶段提供有效的身份证电子件）

在满足年龄要求的基本条件基础，按人员年龄结构配备分为四个等次：

第一等次：全部在 60 周岁（含）以下，其中年龄低于 55 周岁（含）人员数量达到 10 人（含）以上。

第二等次：全部在 60 周岁（含）以下，其中年龄低于 55 周岁（含）人员数量达到 8 人（含）以上。

第三等次：全部在 60 周岁（含）以下，其中年龄低于 55 周岁（含）人员数量达到 6 人（含）以上。

第四等次：其他。

注：年龄以身份证号年龄为准。

（3）厨师（包含职工食堂厨师长、职工食堂厨师）从事厨师工作经验：

第一等次：所有人员从事厨师工作年限均满 5 年（含）以上。

第二等次：所有人员从事厨师工作年限均满 4 年（含）以上。

第三等次：所有人员从事厨师工作年限均满 3 年（含）以上。

第四等次：其他。

注：以取得有关厨师技能职业资格证书或培训合格证书时间为准。

## **2. 人员管理要求**

（1）供应商进场前一周内，应按采购人要求提交本合同项下全体人员身份证、暂住证、健康证复印件等资料，确保全体人员均符合履行职责的健康标准；上岗人员必须身体健康，不能带病工作，对身体健康未达标人员应及时调换，并报采购人备案；

（2）保障人员在工作时间必须按标准着装（服装由供应商自行提供），使用文明用语，严格遵守采购人的有关规章制度和行为准则，不得无故进入采购人工作区域；

（3）供应商应保证在采购人就餐场所工作的人员必须和供应商签有正式的劳动合同或劳务合同，供应商工作人员与供应商产生的任何纠纷均由供应商自行承担责任。供应商员工为供应商雇员，供应商为其承担一切雇主责任；

（4）供应商安排在本项目的厨师应相对稳定，人员如需更换或调整，须事先征得采购人同意，并在采购人确认后一周内安排新人员到岗；人员更换及休假期间严禁出现脱岗、空岗情况，须提前安排合格替补人员到岗，确保餐饮服务到位。

(5) 供应商要针对采购人工作环境和特点，制定相应的管理制度和规定，并切实抓好落实，要加强对员工的管理教育，任何人员未经许可不得将食品成品、半成品、原材料带出操作间，将其它物品带出，一经发现由供应商按该物品购置价格对采购人进行赔偿；

(6) 供应商应有计划地开展就地员工培训，进行素质教育，不断提高技能水平和综合素质。

(7) 供应商应有严格的员工考勤记录、培训和奖惩机制，并对备勤室制定严格的管理规定并定期检查。

(8) 如因供应商员工达不到本合同约定的服务要求而引起采购人不满意，采购人有权要求供应商予以更换，供应商应在采购人提出要求 7 日内进行员工调整和更换，否则采购人有权进行处罚。

(9) 供应商接受采购人根据各办公区用餐人数合理调整各办公区用工人数。

### **3. 食材采购要求**

(1) 采购工作应做到品种对路，质量可靠，价格公道，数量适当，购货及时，努力降低采购成本，采购人全面监督供应商做好进货凭证审核，从源头杜绝进货假发票。

(2) 食堂粮、油、鱼、肉、蛋、调味品等物品应在有实力、服务好、性价比高的大型超市购买。鲜活商品、蔬菜必须到大型市场购买。

(3) 大宗商品必须到厂家或一级代理商处购买，争取更优惠的价格。

(4) 供应商应在 4 个职工食堂各指定一名负责人每日认真核对食堂所有采购物品的品种、数量，全面监督物品质量，确认无误，验收合格后，并在采购单据上签名。

(5) 采购人定期或不定期地检查、监督食堂采购物品的品种、数量与质量，及时发现、处理在物品采购过程中出现的各种问题。

(6) 供应商应协助采购人管理人员控制成本，验货及管理。

### **4. 餐饮标准要求**

(1) 早餐凉菜不少于 3 种；粥或汤 1 种；风味主食不少于 2 种；鸡蛋、牛奶须每天供应。

(2) 午餐热菜不少于 3 种（含 1 种主荤菜、1 种荤素搭配炒菜、1 种素菜）；主食不少于 2 种；汤 1 种；时令水果 1 种；饮品 1 种。

(3) 晚餐热菜不少于 2 种（1 种荤素搭配炒菜、1 种素菜），主食 2 种，粥或汤 1 种。

(4) 具体以采购方审定后的菜谱为准。

## **5. 食品质量要求**

### **(1) 食品制作要求**

- 1) 冷菜酱制食品不含过多汤汁；
- 2) 冷菜切配的食品刀口细腻、均匀且搭配合理；
- 3) 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制；
- 4) 熟制食品完整不碎不松散；
- 5) 热菜供餐时保持温热；
- 6) 热菜食品表面无风干及水浸现象；
- 7) 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分；
- 8) 主食食品要蒸熟煮透，保证色、香、味俱全。

### **(2) 食品储存、加工与供应**

1) 食品应分类摆放，生熟分开，容易腐烂变质食品在加工前要特别做好冷藏保鲜工作，所有食品要注意防火、防盗、防鼠、防虫、防霉变、防残损；

2) 食品加工要加强计划性，建立每月食谱制，制定食品质量标准，建立各项操作规程，采用先进的生产技术，做到食品加工时间省，损耗小，质量优；

3) 根据用餐需求，供应商应在限定的时间内对食谱安排做出适当调整，调整前须制定方案，经采购人审核确认后方可实施；

4) 食品供应坚持文明服务，建立服务规范，改善服务方式，努力为职工提供热情、方便、快捷的服务，保持就餐环境干净舒适、秩序良好；

5) 供应商应按规定准时开餐，采购人如需变动开餐时间，将提前通知供应商；

6) 合理安排服务人员，做好用餐人员分流工作，不可出现用餐人员等候拥挤现象；

7) 分餐服务员应及时准确分餐，保证菜量。

## **6. 卫生与安全要求**

### **(1) 制度要求**

1) 厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《卫生防疫要求》和《食品安全法》；

2) 供应商应建立卫生制度，使卫生工作经常化，防止疾病传染和食物中毒；

3) 供应商每天对食品卫生进行监控并实行留餐制度，所加工食品实行留样制度，留样 48 小时。

### **(2) 从业人员卫生要求**

1) 每年必须进行健康检查，持证上岗。保证在服务期限内，人员健康证有效；

2) 工作时间穿戴清洁的工作衣帽；

3) 不得留长指甲、涂指甲油、带戒指加工食品；

4) 工作区域、生活区内禁烟。

### **(3) 厨房、餐厅卫生管理要求**

1) 食品、餐具彻底清洗、消毒，洗碗机要专人负责；

2) 卫生区域责任到人，并与个人的绩效工资挂钩；

3) 食品必须做到生熟分开，并有明显标志；

4) 保持食堂餐厅、后厨及公共场所的整洁；

5) 保证每天对食堂桌椅、地面进行消毒；

6) 厨房器具消毒要符合卫生防疫部门检测标准，每次用后应刷洗干净并进行消毒；

7) 每餐后必须按照消毒流程对餐具进行消毒，并按规定摆放整齐，接受卫生监督部门的检查，检测结果必须达标，并向全体就餐人员公布结果；

8) 供应商应自觉接受采购人、卫生、防疫相关部门的检查。

### **(4) 安全保卫**

供应商应建立严格的安全保卫制度，做好防火、防盗、防毒、防意外伤害工作及用水用电安全管控工作。

## **(四) 组织要求**

供应商应针对本项目服务内容和要求提出人员保障、食材采买、食谱设计、食品质量控制、卫生与安全控制等具体实施组织方案。

### **1. 人员保障组织方案**

#### **(1) 人员管理方案**

第一等次：人员管理制度完善，人员录用解除流程清晰、出勤与薪酬管理合理，人员管理组织措施保障性强，有针对性。

第二等次：人员管理制度完善，人员录用解除流程清晰、出勤与薪酬管理合理，但人员管理组织措施缺乏针对性。

第三等次：人员管理制度欠完善，人员录用解除流程不清晰或出勤与薪酬管理存在不合理。

第四等次：没有人员管理与服务方案。

## **(2) 人员考核方案**

第一等次：考核方案完整，考核方案明确考核内容、时间、方式等；并且针对不同岗位职责的人员制定有针对性的考核方案。

第二等次：考核方案完整，考核方案明确考核内容、时间、方式等；但没有针对不同岗位职责的人员制定有针对性的考核方案。

第三等次：考核方案不完整，没有明确考核内容或时间或方式等。

第四等次：没有制定考核方案。

## **(3) 人员培训方案**

第一等次：针对本项目的服务内容和要求，制定了岗位技能人员培训组织方案，包括各项培训内容、培训周期、培训方式、培训考核方式和标准等。

第二等次：针对本项目的服务内容和要求，制定了岗位技能人员培训组织方案，包括各项培训内容、培训周期、培训方式，但未明确培训考核方式或标准。

第三等次：针对本项目的服务内容和要求，制定了岗位技能人员培训组织方案，包括各项培训内容、培训周期，但培训方式不明确。

第四等次：未制定技术培训组织方案，或培训内容、培训周期等主要内容有缺失。

## **(4) 应急方案**

第一等次：制定了服务人员因特殊情况需要替换时的应急方案，明确各岗位应急人员数量、人员来源、到岗替代时限等保障措施。

第二等次：制定了服务人员因特殊情况需要替换时的应急方案，明确各岗位应急人员数量、人员来源等保障措施，但未明确或部分岗位明确到岗替代时限。

第三等次：制定了服务人员因特殊情况需要替换时的应急方案，但未明确或部分岗位明确应急人员数量、人员来源等保障措施。

第四等次：未制定服务人员因特殊情况需要替换时的应急方案。

#### **(5) 劳动纠纷处理方案**

第一等次：劳动纠纷处理方案完整，包括避免发生劳动纠纷的预案、劳动纠纷发生后的沟通协商解决方案、以及未达成和解的解决方案等。

第二等次：制定了劳动纠纷处理方案，方案包括避免发生劳动纠纷的预案、劳动纠纷发生后的沟通协商解决方案，但不包括未达成和解的解决方案。

第三等次：制定了劳动纠纷处理方案，方案包括避免发生劳动纠纷的预案，但未包括劳动纠纷发生后的沟通协商解决方案及未达成和解的解决方案。

第四等次：没有制定劳动纠纷处理方案。

#### **(6) 工伤事故处理方案**

第一等次：工伤事故处理方案完整，包括救治、上报、工伤认定申请、待遇申领及相关手续办理等，并对不同类型、级别的工伤制定针对性的方案。

第二等次：工伤事故处理方案完整，包括救治、上报、工伤认定申请、待遇申领及相关手续办理等，但未对不同类型、级别的工伤制定针对性的方案。

第三等次：工伤事故处理方案不完整，对救治、上报、工伤认定申请、待遇申领及相关手续办理等环节有缺项。

第四等次：没有明确的工伤事故处理方案。

### **2. 食材采买组织方案**

第一等次：采购渠道明确，有详细的采购流程及管理方案；制定了食材溯源保障措施，承诺可实现全部采购物品可追溯。

第二等次：采购渠道明确，有详细的采购流程及管理方案；未制定食材溯源保障措施，或措施存在不可行，或未承诺可实现全部采购物品可追溯。

第三等次：采购渠道明确，采购流程及管理方案简单。

第四等次：采购渠道不明确。

### **3. 食谱设计方案**

第一等次：按服务要求的餐饮标准提供了详细的食谱设计方案；对食谱设计有详细说明，阐述其餐品搭配合理性、营养均衡性以及应季食品因素等。

第二等次：按服务要求的餐饮标准提供了具体的食谱设计方案；对食谱设计有简单说明，但在餐品搭配合理性或营养均衡性方面说明不充分。

第三等次：按服务要求的餐饮标准提供了具体的食谱设计方案；但未对食谱设计进行说明。

第四等次：未提供具体的食谱设计方案，或食谱设计方案与餐饮标准有脱节。

#### **4. 食品质量控制组织方案**

第一等次：针对服务要求制定了食品制作、储存、加工、供应各环节的操作规程和管理制度；操作规程详尽，管理制度健全，关键点、重点明确，针对关键点、重点制定了针对性的保障措施。

第二等次：针对服务要求制定了食品制作、储存、加工、供应各环节的操作规程和管理制度；操作规程和管理制度与服务要求相适应，但关键点、重点不明确，或未针对关键点、重点制定针对性的保障措施。

第三等次：针对服务要求制定了食品制作、储存、加工、供应各环节的操作规程和管理制度；但操作规程或管理制度简单，可操作性和保障性差。

第四等次：未制定操作规程或管理制度，或者在食品制作、储存、加工、供应等环节上有缺失。

#### **5. 卫生与安全控制组织方案**

第一等次：针对服务要求制定了具体的卫生管理和安全管理措施；卫生管理突出检查、考核的针对性措施；安全管理突出防火、防盗、防毒、防意外、用水用电安全的具体措施。

第二等次：针对服务要求制定了具体的卫生管理和安全管理措施；卫生管理突出检查、考核的针对性措施；安全管理措施在防火、防盗、防毒、防意外、用水用电安全等环节有缺项。

第三等次：针对服务要求制定了具体的卫生管理和安全管理措施；卫生管理措施未体现检查或考核的具体措施，或措施缺乏针对性。

第四等次：未制定具体的卫生管理或安全管理措施。

### **（五）验收标准**

项目服务期满，由采购人组织相关人员依据合同针对商务要求、技术要求的每一项服务标准进行验收，并出具履约验收意见。

具体验收方案及标准见合同履约验收方案。

(六) 其他要求

无。