

# 综合事务运转服务

## 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、项目必要性

水务执法总队现有密云、延庆、昌平、怀柔、顺义平谷、通州、大兴、房山、又一村 9 个独立分队驻地，有独立食堂，需配备餐饮服务人员，以保障驻地职工日常就餐需求。

9 个独立分队驻地具体地点如下：

密云分队：北京市密云区密关路七孔桥西北 100 米；

延庆分队：北京市延庆区康庄镇兴隆商业街 45 号；

昌平分队：北京市昌平区水库北路与右堤路交叉路口往南约 100 米；

怀柔分队：北京市怀柔区青春路北大街跃进桥南；

顺义平谷分队：北京市顺义区双丰街道顺成大街 1 号；

通州分队：北京市通州区宋庄镇师姑庄村南；

大兴分队：北京市丰台区长辛店街道东山坡三里 49 号；

房山分队：北京市房山区城关街道靶场路 10 号；

又一村分队：北京市海淀区北洼路又一村甲一号。

### 二、采购标的

#### ★（一）标的名称

综合事务运转服务。

#### ★（二）标的内容

通过综合事务运转服务项目采购，为密云、昌平、怀柔、顺义平谷、通州、大兴、房山、延庆、又一村 9 个驻地提供全年不少于 28 人的餐饮服务，包括且不限于厨师服务、食品卫生安全、人员教育、设备操作培训等，保障驻地食堂正常运转，更好地服务城市管理执法中心工作。

### （三）标的预算

采购标的预算金额 246.307488 万元（其中：2025 年财政拨款 221.676739 万元，2026 年预算安排 24.630749 万元）。

### （四）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。

## 三、落实政府采购政策需满足的要求

★（一）本项目专门面向小微企业采购。

（二）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；

（三）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；

★（四）本项目采购产品必须为国产，不接受进口产品；

## 四、技术要求

### ★（一）项目执行的标准和规范

- 1、《中华人民共和国食品安全法》；
- 2、《食品生产经营监督检查管理办法》；
- 3、《餐饮服务食品安全监督管理办法》；
- 4、《餐饮服务通用卫生规范》。

### （二）采购内容及服务要求

#### ★1、采购内容

通过综合事务运转服务项目采购，为密云、昌平、怀柔、顺义平谷、通州、大兴、房山、延庆、又一村 9 个驻地提供全年不少于 28 人的餐饮服务，包括且不限于厨师服务、食品卫生安全、人员教育、设备操作培训等，保障驻地食堂正常运转，更好地服务城市管理执法中心工作。9 个独立驻地用餐人数如下：

- （1）怀柔分队驻地用餐人数约 30 人；
- （2）通州分队驻地用餐人数约 30 人；
- （3）密云分队驻地用餐人数约 30 人；

- (4) 延庆分队驻地用餐人数约 13 人；
- (5) 昌平分队驻地用餐人数约 20 人；
- (6) 顺义平谷分队驻地用餐人数约 25 人；
- (7) 大兴分队驻地用餐人数约 20 人；
- (8) 房山分队驻地用餐人数约 20 人；
- (9) 又一村驻地用餐人数约 135 人。

## 2、服务内容及要求

### ★（1）服务内容

- 1) 按照驻地实际需求制作早、中、晚三餐。
- 2) 做好驻场服务人员管理。
- 3) 保障制作食品的卫生与安全。

### ★（2）用餐标准要求

1) 又一村驻地早、中、晚各时段食谱至少按照下列标准执行，同时根据驻地要求按需调整。

早餐：主食四种，素菜两种，咸菜一种，一汤一粥，一小吃。

午餐：荤菜一种，半荤菜两种，素菜两种，主食四种，两汤。

晚餐：半荤菜一种，素菜一种，主食一种。

2) 除又一村驻地外，其他驻地早、中、晚各时段食谱至少按照下列标准执行，同时根据驻地要求按需调整。

早餐：主食两种，拌菜一种，咸菜一种，一汤一粥。

午餐：荤菜两种，半荤菜一种，素菜一种，主食两种。

晚餐：半荤菜一种，素菜一种，主食一种。

### （3）餐饮服务人员要求

★1) 健康要求：所有人员身体健康，均持有效的健康证。

★2) 人员年龄要求：18-60 周岁。

3) 厨师从事厨师工作经验：

第一等次：具有 2 年（含）以上厨师工作经验人员为 15 人（含）以上；

第二等次：具有 2 年（含）以上厨师工作经验人员为 13 人至 14 人；

第三等次：具有 2 年（含）以上厨师工作经验人员为 11 人至 12 人；

第四等次：具有 2 年（含）以上厨师工作经验人员为 10 人（含）以下。

注：以取得厨师技能职业资格证书或培训合格证书时间为准。

#### ★（4）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餐饮服务人员身份证、健康证复印件等资料，确保餐饮服务人员均符合履行职责的健康标准；餐饮服务人员必须身体健康，不能带病工作，对身体健康未达标的餐饮服务人员应及时调换，并报采购人备案；

2) 餐饮服务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) 采购人支付的合同价款已包括执行本项目的全部费用，除合同价款外，采购人不再向供应商支付任何费用；

4) 餐饮服务人员应相对稳定，如需变动，须事先征得采购人同意，并在采购人确认后一周内安排餐饮服务人员到岗；

5) 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，要加强对餐饮服务人员的管理教育，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；

6) 供应商应有计划地开展餐饮服务人员培训，进行技能和素质教育，不断提高技能水平和综合素质。

7) 供应商应有严格的餐饮服务人员考勤记录、培训和奖惩机制。

8) 如因餐饮服务人员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 日内进行人员调整和更换，否则采购人有权进行处罚。

9) 供应商接受采购人根据各食堂用餐人数合理调整各驻地用工人数。

#### ★（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合理安排餐饮服务人员，做好用餐人员分流工作，不可出现用餐人员等候拥挤现象；

## ★（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《食品卫生法》；

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根据《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）的规定以及当地市场监管部门的要求，供应商负责对又一村驻地食堂的食品安全实行留样管理制度，留样容器由供应商统一提供，留样具体要求按规范中的要求执行。

### 2) 餐饮服务人员卫生要求

①每年必须进行健康检查，持证上岗；

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不得在厨房吸烟。

### 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、地面消毒不少于三次，如遇疫情或政府政策等情况，需按照政府及采购人的要求执行；
- 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、防毒和防意外伤害工作，遇有意外事故时应立即报告采购人并协助处理或报警。

## ★3、其他要求

2025年又一村分队驻地将面临搬迁，因搬迁会导致项目需求变更，采购人将根据变更调整采购需求，供应商应同意采购人对变更部分的采购需求进行调整。采购人应在搬迁前一个月通知供应商，变更后的费用，根据报价清单据实结算。

## 4、组织方案

供应商应针对本项目服务内容和要求提出具体实施组织方案。

### (1) 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。

## **(2) 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。

## **(3) 食品卫生安全管理方案**

第一等次：针对服务要求制定了具体的食品卫生安全管理方案（包括但不限于环境卫生、餐用具清洗消毒、食品储存加工、人员健康卫生等内容的管理制度、培训考核及食品安全自查）；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具体的食品卫生安全管理方案（包括但不限于环境卫生、餐用具清洗消毒、食品储存加工、人员健康卫生等内容的管理制度、培训考核及食品安全自查）；管理制度健全，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具体的食品卫生安全管理方案（包括但不限于环境卫生、餐用具清洗消毒、食品储存加工、人员健康卫生等内容的管理制度、培训考核及食品安全自查）；管理制度简单，可操作性和保障性差；

第四等次：未制定具体的食品卫生安全管理方案或方案内容有欠缺。

## **(4) 设备设施维护及安全使用方案**

第一等次：制定了具体的设备设施维护及安全使用方案；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：制定了具体的设备设施维护及安全使用方案；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：未制定具体的设备设施维护方案或方案内容有欠缺。

### **(5) 服务质量管理**

第一等次：针对服务质量管理要求制定具体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：针对服务质量管理要求制定具体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：针对服务质量管理要求制定具体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。

### **(6) 人员培训方案**

第一等次：针对本项目的培训内容和要求，制定了技术培训组织方案，包括各项培训内容的细化、授课人员、日程安排等；

第二等次：针对本项目的培训内容和要求，制定了技术培训组织方案，培训内容细化，授课人员明确，但未明确具体日程安排；

第三等次：针对本项目的培训内容和要求，制定了技术培训组织方案，培训内容细化，但授课人员、具体日程安排均未明确；

第四等次：未制定技术培训组织方案。

### **(7) 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。。

### **(8) 风险管控措施**

第一等次：能够结合项目实际情况，识别项目执行过程中影响工作质量、工作安全、工作进度的内部及外部风险因素，并针对每个因素制定了明确有效的风险防范措施；

第二等次：能够结合项目实际情况，识别项目执行过程中影响工作质量、工

作安全、工作进度的内部及外部风险因素，但没有针对每个因素制定明确的风险防范措施或防范措施缺乏可行性；

第三等次：对项目执行过程中影响工作质量、工作安全、工作进度的内部及外部风险因素识别不全面；

第四等次：没有对项目执行过程中影响工作质量、工作安全、工作进度的内部及外部风险因素进行识别。

#### **(9) 人员保障应急预案**

第一等次：当服务人员因特殊情况需要替换时，制定了三种及以上的应急预案，用以解决问题；

第二等次：当服务人员因特殊情况需要替换时，制定了两种应急预案，用以解决问题；

第三等次：当服务人员因特殊情况需要替换时，仅制定了一种应急预案；

第四等次：未制订预案。

## **五、商务要求**

### **★ (一) 合同履行期限**

合同履行期限：2025年1月1日至2025年12月31日。

### **★ (二) 采购标的的交付地点**

采购标的的交付地点：水务执法总队密云、延庆、昌平、怀柔、顺义平谷、通州、大兴、房山、又一村9个驻地。

### **★ (三) 合同价款支付**

1、合同签订且财政资金到账后15个工作日内，支付2025年财政拨款金额的60%；2025年第三季度，支付2025年财政拨款金额的30%或根据又一村驻地搬家工作进展情况据实支付；2025年第四季度，支付2025年财政拨款金额的10%或根据又一村驻地搬家工作进展情况据实支付；2026年一季度根据又一村驻地搬家后供应商提供服务情况结算剩余合同价款。

2、每次支付时，供应商按照采购人要求开具合法合规的增值税普通发票，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。如遇政策或项目资金等原因，双方协商确定款项支付时间。

## **六、项目验收**

采购人组织验收，并出具验收意见，采购人根据验收意见，针对每一项技术及商务的履约情况进行验收。

采购人依据技术标准规范、合同文件对本项目技术和商务履约情况进行验收，验收合格后双方签署验收书。验收不合格的，由供应商按要求弥补缺陷后再次组织验收，直至验收合格。

具体验收方案见合同履行验收方案。