

采购需求

一、技术要求

（一）项目概况

- 1. 本次采购拟选择一家供应商根据采购人的要求，负责运营采购人下设的教职工餐厅。
- 2. 用餐人数：169 人（实际人数以合同为准）。

（二）供餐时段

- 1. 法定工作日（具体以国务院办公厅关于部分节假日安排的通知为准）

早餐：7:00-8:00

中餐：11:30-12:30

晚餐：17:00—18:30

- 2. 采购人通知安排的加班期间早餐、午餐、晚餐及因工作需要的应急就餐服务。

（三）食谱

- 1. 早餐：提供粥、蛋类、花卷、杂粮、三种花样面点、三种菜等。
- 2. 中餐：提供主食、两荤一素、酸奶、当季水果一种以上等。
- 3. 晚餐：提供粥、花卷、杂粮、一荤两素、三种花样面点等。

4. 说明：①供应商参考以下菜品编制至少 1 份食谱，其中须包含周一至周五每天早、中、晚餐和调休的早、中、晚餐，格式自拟。②项目实施过程中成交供应商须按照其响应文件中的食谱、用餐标准及采购人要求对食谱进行更新调整。

时间	早餐	中餐	晚餐
周一	小米粥、蒸胡萝卜、花卷、煮鸡蛋、炒冬瓜、青菜炒豆皮、芹菜腐竹、水煎包、炸糖糕、蒸山药	炒河粉、黄金巴沙鱼、青菜烧豆腐、西湖牛肉羹、酸奶、当季水果	八宝粥、鸡蛋面、花卷、花样饼、蒸南瓜、红豆卷、鸡叉骨、蒜蓉粉丝娃娃菜、荆芥黄瓜鸡蛋干
周二	鸡蛋面汤、鸡蛋、玉米棒、五香饼、鸭蛋、烧麦、醋溜土豆丝、炒西蓝花、卤豆腐串、花卷	米饭、冬瓜炖酥肉青瓜腰果虾仁、炆炒菜花、银耳雪梨汤、酸奶、当季水果	玉米糝、馒头、蛋炒饭、花卷、花样饼、蒸蜜薯、糖糕、鸭肉炖玉米、鱼香茄子、炒生菜
周三	豆浆、胡辣汤、油条、南瓜、蒸玉米棒、花卷、鸡蛋、饼、	红豆米饭、风味鸡排、土豆丝炒肉片、青菜炒千张、虾皮紫菜汤、	鸡蛋面汤、凉皮、花卷、花样饼、蒸山药、蒸饺、酸汤

	豆芽炒粉条、豉油菜心	酸奶、当季水果	酥肉、豉油包菜、红烧面筋
周四	黑米粥、花卷、五香鹌鹑蛋、饼、南瓜、手撕包菜、娃娃菜炒豆腐、炒菌菇、蒸饺、红豆卷	香菇青菜肉丝面、香卤鸭腿、茄汁菜花、绿豆红枣汤、酸奶、当季水果	八宝粥、花卷、花样饼、土豆粉、蒸紫薯、烧麦、大盘鸡、芹菜炒腐竹、麻婆豆腐
周五	玉米糝、地瓜丸、花卷、玉米棒、包子、鸡蛋、炒笋片、醋溜土豆丝、蒸南瓜、炒小白菜	米饭、锅包肉、蒜苔炒肉、地三鲜、三鲜疙瘩汤、酸奶、当季水果	黑米粥、花卷、花样饼、炒方便面、蒸胡萝卜、芝麻球、回锅肉、油麦菜、虎皮尖椒
调休	八宝粥、蒸南瓜、豉油生菜、醋溜豆芽、炒西葫芦、肉夹馍、花卷、煮鸡蛋、黑米糕、豆沙包	杂粮面点、卤鸡腿、木须肉片、素什锦、紫菜蛋花汤、酸奶、当季水果	小米粥、馄饨、花卷、花样饼、蒸玉米棒、菜角、五香云丝、鸡蛋豆腐、平菇炒肉

#### （四）人员要求：

1. 运营服务商派驻的人员（厨师、餐饮服务人员等）应经过采购人同意，未经采购人同意不得调整人员，厨师、餐饮服务人员等共不少于 6 人。

##### 2. 厨师要求：

- （1）有责任心、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律。
- （2）身体健康，持有健康证。
- （3）熟悉掌握各项餐饮制作工艺和流程，熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家有关法律法规。

##### 3. 餐饮服务人员要求：

- （1）有责任心、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律，具有良好的组织管理能力和协调能力。
- （2）身体健康，持有健康证；
- （3）具有丰富的餐饮服务、食品营养卫生等餐饮专业知识，熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家有关法律法规。

#### （五）管理模式

##### 1. 运营服务商责任：

（1）负责餐厅餐厨人员及设备维护人员的配置及管理，并承担餐厅食材费、水电费、人工费、卫生费、燃气费、设备维修费用、易耗品费用等；餐厨垃圾由餐厅经营单位自行处理。

（2）负责原材料采购、加工、烹饪、售卖等相关服务工作。

(3) 负责餐厅安全管理工作, 含食品安全管理、环境卫生管理等相关工作; 所有设施设备的管理及日常清洁维护, 着重保障机械设施设备的正常、安全使用。

2. 运营服务商需具有稳定可靠的主副食品供应基地。承诺同意由采购人对其提供的食材进行监管, 由外包服务商负责采购。外包服务商负责检查食材的卫生及质量, 以确保原料质量。为保证食品原料的品质, 供应商须按照国家及地方标准提供相应产品的所需合格证明, 同时须接受和配合采购人对原物料质量的检查。

运营服务商依据采购人确定的供餐形式和服务需求, 从专业营养角度针对性设计营养菜式和菜单制定, 从管理规范角度合理规划现场服务流程。

(六) 成交人必须按照响应文件中承诺的服务方案进行, 同时采购人有权对成交人资质的真实性进行审核, 一经发现虚假及虚报的情况, 有权取消其成交资格。

#### (七) 食材配置方案

供应商应制定食材配置方案, 为教职工提供营养餐饮。

#### (八) 食品安全保障措施

供应商应制定食品安全保障措施, 提供更优质、安全的服务。

#### (九) 消防安全保障措施

供应商应制定消防安全保障措施, 保证教职工、服务人员的生命财产安全。

#### (十) 人员组织配备

供应商应制定人员组织配备方案, 明确岗位职责, 为项目顺利进行提供保障。

#### (十一) 内部考核制度

供应商应制定内部考核制度, 起到约束服务人员工作行为的作用, 从而使服务人员遵守工作纪律, 提供日常服务质量。

#### (十二) 卫生管理制度

供应商应制定卫生管理制度, 严格按照卫生管理制度执行, 确保餐厅干净、卫生。

#### (十三) 项目重点难点分析及建议

供应商应制定项目重点难点分析及建议, 确保项目顺利进行。

### 二、商务要求

(一) 服务期: 9 个月;

(二) 服务地点: 郑州大学实验小学翠竹街校区、恒大城校区;

(三) 质量要求: 合格;

(四) 付款方式: 按季度等额支付。