

采购清单

采购单位		延安市新区第四中学			备案函号		ZCSP-宝塔区-2026-00147	
项目名称		延安市新区第四中学餐饮服务团队采购项目						
政府预算资金		¥ 0.00			财政专户管理资金		¥ 0.00	
单位资金		¥ 6,127,200.00			保障性资金		¥ 0.00	
序号	品名	采购标的	单价	数量	单位	总价	技术参数	
1	餐饮服务	6127200.00	6,127,200.00	1	项	6,127,200.00	一、团队技术规格要求 服务团队需配备完整稳定的工作人员架构，包含食堂负责人、营养师、后厨厨师、面点师、保洁消杀、餐具清洗等专职人员，所有人员必须持有效健康证上岗，无传染病及从业禁忌病史。团队需定期参加食品安全、校园服务礼仪专项培训，熟练掌握中小学、校园餐饮制作规范，适配师生饮食口味与营养需求。后厨工作人员需具备对应从业经验，能够熟练完成荤素菜品、主食、汤品的标准化制作，可根据季节调整菜品品类，适配学生日常就餐及节日加餐需求。同时，团队需严格遵守食品操作技术规范，熟练使用食堂各类厨具、消杀设备、留样设备，具备食品储存、加工、保鲜的专业技术能力。 二、日常服务标准 餐饮服务需坚持安全第一、营养均衡、干净卫生、贴心适配的原则。菜品制作需做到荤素搭配、营养合理，每日更新菜品，杜绝变质、隔夜、异味菜品，口味清淡适配师生，兼顾营养与口感。严格遵守就餐时间规定，提前完成备餐工作，保障师生快速有序就餐。服务人员着装统一整洁、佩戴工牌，言行文明规范，主动维护就餐秩序，及时清理餐桌残渣，保障就餐环境整洁。针对师生饮食禁忌、过敏需求，提供合理餐饮适配服务，耐心处理师生就餐咨询与反馈。同时每日按时完成食堂全域清洁、通风消杀，做好厨具、餐具一	

							客一消毒工作。 三、 验收考核要求 学校后 勤部门成立专项验收小 组，实行每日巡查、每 周抽查、每月全面验收 的考核机制。每日验收 重点核查人员在岗履 职、食材新鲜度、环境 卫生、食品留样、餐具 消杀情况，发现问题要 求当场整改。每周抽查 菜品质量、制作流程、 食材储存、台账记录， 核对进货票据、消杀记 录、留样记录是否完整 规范。 每月综合验收 结合服务态度、师生满 意度、卫生安全、菜品 品质四项核心指标打分 考核。
2							
3							
4							
5							