娄底职业技术学院2025年自训教官供餐项目

采

购

需

求

资产处

2025年7月

**娄底职业技术学院2025年自训教官**

**供餐项目采购需求**

1. 项目名称：**娄底职业技术学院2025年自训教官供餐**

**采购项目**

二、预算控制价：**¥297000元**

三、采购方式：竞争性谈判

四、资格条件

1、投标人的基本资格条件：应当符合《政府采购法》第二十二条第一款的规定，即：

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

根据《湖南省财政厅关于政府采购促进中小企业发展有关措施的通知》以上资格条件中的（2）（3）（4）（5）证明文件可以以承诺方式递交，如果是承诺方式，请提供《湖南省政府采购供应商资格承诺函》(附件3)

1. 投标人一般资质条件：

投标人的营业执照必须具有相关经营范围。

**五、采购基本需求**

**1、项目概述：**经党委会议审议通过《娄底职业技术学院2025级新生军训工作方案》按此方案执行。本项目是采购2025年自训教官供餐服务，为教官提供早餐、中餐、晚餐。因自训学生教官集训和新生开学军训都在校内进行，为确保学生自训教官集训期间食品卫生安全，提供优质食物。从综合校区校内食堂通过招标择优选择一家提供餐饮服务。

**六、供餐清单明细表**

| **序号** | **货物名称** | **供餐标准** | **单件规格** | **说明** | **单价**  **(元)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 早餐1 | 米粉（或者面条）1份/人；荤包1个；  素包1个。 | 米粉（或者面条）含码子为350克，码子为荤菜；  荤、素包为老面系列，面与馅的比列为1:1 |  | 10 |
| 2 | 早餐2 | 低温奶（或者常温液态奶、热牛奶、稀饭）1份/人；  煮鸡蛋1个；  奶油包1个；  荤包1个；  馒头食用不限量。 | 低温奶按国家标准，蛋白质含量不低于2.9g/100g,调制奶蛋白质含量不低于2.3g/100g，钙含量为大于90mg/100g；荤、素包为老面系列，面与馅的比列为1:1 | 免费提供凉茶 | 10 |
| 3 | 中、晚餐 | 主荤任选2个菜品；  副荤1个品种；  素菜1个；  例汤1份；  矿泉水或者饮料1瓶；  米饭不限量；  消毒餐具不另计费。 | 菜品单份重量为125g,主荤荤菜净含量不低于80%，副荤荤菜含量不低于40%，饮料及矿泉水为符合国家标准GB19198的品牌产品，消毒餐具符合GB31651-2021 | 免费提供凉茶 | 17 |

**主荤菜食谱库：**樟茶鸭、辣子鱼、辣子鸡、牙签肉、炸鸡柳、糖醋鱼、混素肉、太阳肉、咸水鸭鸭脖、清蒸鱼、炸鸡块、一品香、酱凤爪、涮羊肉、回锅肉、炖腔骨、红烧肉、元宝肉、豆瓣鱼 红烧带鱼、海带炖肉、土豆牛肉、红烧翅根虎眼丸子、红烧平鱼、红烧鲤鱼

**副荤菜食谱：**爆三样、蒸肉卷、过油肉、回锅肉、炸茄盒、木须肉、水煮鱼、酸菜鱼、毛血旺、熘三样、葱爆肉 鱼香肉丝、五彩肉片、肉丝豇豆、宫保鸡丁、肉片茄子、肉片菜花、木耳肉片、土豆肉片、鱼香茄子、 三色肉丁、京酱肉丝、银芽肉丝、干煸肉丝、元爆百叶等

**素菜食谱：**素什锦、地三鲜、烧茄子、西兰花、烧三样、炝菜花、炒三丝、炒和菜、炸蔬排、 三丝豆芽、鸡蛋柿子、火腿三丁、粉丝菠菜、香菇油菜、熏干香芹、干煸豆角、蚝油生菜、红烧双豆、麒麟豆腐、培根笋子、油菜豆腐、菇香豆腐等

1. **集训时间**：8月15日至9月28日为期45天，集训人员共计：教官150人，早、中、晚餐44元\*150人\*45天=297000元。

**2、项目服务要求：**

(一)服务时间：为项目工作人员提供用餐保障，供餐时间段为：早餐7:00-8:50；中餐12:00-13:00；晚餐17:30-19:00；加班餐为周末和节假日。

(二)食堂必须严格遵守《国家食品安全法》及行业相关法律法规，依法开展经营活动，遵守属地政府市场监督部门的行业监管。

(三)供餐模式本项目保障教官工作用餐为主。

(四)服务要求

1、供餐品种：按照采购要求执行，食堂可提供更加优质的配餐标准。

2、早餐、中餐、晚餐。

3、就餐地点：综合校区校内食堂

**七、付款方式**

1、本项目设履约保证金：壹万伍仟元整（¥15000.00），签订合同前交清，用餐后一个月内无息退还。

2、用餐后一个月内按实际用餐人数结算，支付全部款项。

娄底职院资产处

2025年7月1日