

采购需求

一、项目概述

中国共产党北京市委员会党校（北京行政学院）（以下简称“党校”）教学保障项目餐饮服务采购项目，为党校的学员、会议代表、研究生、教职工（含驻校服务团队员工）提供工作餐烹饪和接待客饭及临时性供餐保障等就餐服务。

党校是北京市委的重要部门，是培训全市局、处级领导干部和优秀中青年干部的学校，是干部培训的主渠道，是党的思想理论建设的重要阵地，是本市哲学社会科学研究机构和首都新型高端智库。党校日常就餐平均每天约 1200 人(含一分校约 200 人)。主要服务对象是学员、会议代表、研究生、教职工（含驻校服务团队员工）等。党校决定通过公开招标方式引进有资质、有信誉、有业绩、有实力、可持续提高餐饮服务的专业化水平餐饮(管理)公司，以中标人派遣专业团队进驻方式承接本校的餐饮服务保障工作，进一步全面提升党校餐饮服务保障品质和质量，达到党校餐饮服务“舒适、优质、专业、有品位”；餐饮保障“安全、营养、健康、有特色”，为新时代加快推进首善一流党校建设提供有力支撑。

二、项目内容及要求

1. 实施的时间和地点

实施时间：自 2025 年 1 月 1 日起至 2025 年 12 月 31 日止。

实施地点：采购人餐饮场所为学苑餐厅、观园大厦餐厅（两处相距约 300 米）和一分校餐厅。餐厅基本情况详见附件一。

1.1 学苑餐厅位于北京市西城区车公庄大街 6 号，地上两层，包括 6 个餐厅（分别是学苑一厅、二厅、三厅、四厅、五厅、六厅），餐位约 1100 个，就餐面积约 2300 m²，后厨面积约 2150 m²，其中有 4 个厅均配独立的后厨。

1.2 观园大厦餐厅位于北京市西城区车公庄大街 6 号，就餐设在地上一层，面积约 416 m²，餐位约 150 个，后厨设在地下一层，面积约 427 m²，通过食梯运送菜肴。

1.3 一分校餐厅位于北京市朝阳区安外小关惠新北里 10 号，分为教职工餐厅、学员餐厅、服务团队餐厅，一层教职工餐厅餐位约 70 个，就餐面积约 153 m²。学员餐厅餐位约 200 个，就餐面积约 342 m²，服务团队餐厅餐位 24 个，就餐面积约 39 m²。三个餐厅设一个后厨，设在一层，面积约 383 m²，二楼餐厅（学员餐厅、服务团队餐厅）通过专用食梯运送菜肴。

2. 基本要求

2.1 中标人应严格执行《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国合同法》等相关法律法规的规定，对于用工过程中发生的矛盾纠纷及工伤等事故承担相应责任，采购人概不承担任何责任。

2.2 中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》及相关行业的其它法律法规和行业规范。以上条款未尽事宜，需按照国家和北京市下发的餐饮行业相关政策执行。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

2.3 中标人须具备采购人举办大型会议、重要活动、外事接待等所需的餐饮服务保障能力。

3. 供餐管理要求

3.1 工作日供餐品种和数量，以服务保障学员或会议代表就餐为例，应不少于以下的品种数量。

早餐：主食 6 种、热菜 2 种、凉菜 2 种、风味 2 种、汤粥和豆奶制品 6 种、蛋品 1 种、糕点类 1 种、水果 1 种；

午餐：主食 6 种、热菜 8 种、凉菜 2 种、风味 2 种、汤粥 2 种、糕点类 1 种、水果及奶制品各 1 种；

晚餐：主食 5 种、热菜 6 种、凉菜 2 种、汤粥 2 种、糕点类 1 种、水果及奶制品各 1 种。

3.2 供餐形式以自助餐形式为主，主要为工作日的一日三餐，具体时间按采购人要求为准。客饭桌餐、值（加）班及节假日、周末按采购人实际需求及下达的相应标准提供餐饮服务保障。

3.3 中标人应提前一周向采购人预报食谱，注重色、香、味、形，做到每月菜谱不重复，主荤、半荤、素菜及营养合理搭配，并有计划的提供不同层次的风味小吃、特色美食、季节食品和健康饮品。对新菜品研发每年不少于 10 种（不包括中标人菜品库已有项目），保持就餐人员食材入口率平均不低于采购人审定餐标的 95%，自助就餐满意率达到 90%以上。

3.4 根据采购人要求，中标人应按时按点保证每日三餐供应，菜品供应不得断档。有临时紧急就餐任务时，应积极组织人员无条件满足供餐需求。

3.5 备餐及供餐时，操作人员操作前应认真清洗、消毒手部，认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。操作时要避免食品受到污染，菜肴分发、造型整理

的用具应经过消毒，用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 10℃的温度条件下贮存。

3.6 中标人在合同执行期间，本项目不得对外经营餐饮业务，不得为其它连锁餐饮单位制作饮食。

3.7 妥善解决供餐过程中的投诉，一般性问题 24 小时内解决，较复杂问题 72 小时内解决。

4.食材管理要求

4.1 中标人按采购人要求协助采购人餐厅所需食材（食品及食品原辅材料，以下简称食材）的申购、验收、储存、出入库、加工烹饪、供餐、消耗核算等事项，并做好相关账目、报表登统计。根据采购扶贫农副产品要求，协助配合采购人完成相应采购任务。

4.2 中标人组织落实食材加工生产任务，要加强计划性，严格按行业相关对规定对食品进行留样，每餐样品保存期为 24 小时，以便采购人对其进行检验抽查。食材应分类摆放，生熟分开，并有明显标志。容易腐烂变质的食品在加工前要做好冷藏保鲜工作，所有食材要注意防火、防盗、防鼠、防虫、防霉变、防残损。

4.3 粗加工及切配要求

4.3.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工和使用。

4.3.2 各种原辅料在使用前应洗净，动物性食品和植物性食品应分池清洗，水产品应在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

4.3.3 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

4.3.4 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放。

4.3.5 切配好的食品应按照加工操作流程，在规定时间内使用。

4.3.6 已盛装食品的容器不得直接置于地面上，以防止食品污染。

4.3.7 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

4.4 烹饪加工要求

4.4.1 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

4.4.2 不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

4.4.3 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，加工时其食品中心温度不应低于 70℃。

4.4.4 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

4.4.5 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

4.5 凉菜配制要求

4.5.1 加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

4.5.2 操作人员进入操作专间前应更换洁净的工作衣帽，对手部等直接参与食品加工的身体部位进行彻底洗消。工作时应戴口罩。

4.5.3 非操作人员不得擅自进入专间，不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

4.5.4 专间每次使用前应进行操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

4.5.5 专间内应使用专用的工具、容器，用前应洗净并保持清洁。

4.5.6 未经清洗处理的蔬菜、水果等食品原料，不得带入凉菜间进行加工。

4.5.7 制作好的凉菜应当尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻，食用前进行再加热。

4.6 点心加工要求

4.6.1 加工前应认真检查各种食品原、辅料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

4.6.2 未用完的点心馅料、半成品点心，应在冷柜内存放，并在规定存放期限内使用。

4.6.3 奶油类原料应低温存放，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在高于 60℃或低于 10℃的温度条件下储存。

4.7 食品再加热要求

4.7.1 在温度低于 60℃、高于 10℃条件下，存放时间超过 2 小时的熟食品，需再次利用的应充分加热，加热前应确认食品未变质。

4.7.2 冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热后方可供应。

4.7.3 加热时食品中心温度应高于 70℃，未经充分加热的食品不得供应。

5.服务质量管理

5.1 中标人在详细了解采购人所委托的任务内容、服务保障要求后，应制定相应的服务方案，明确岗位配置及人员技术水平，要充分体现高水平、专业化、有特色、可持续。

5.2 中标人建立健全以岗位责任制为中心的质量管理制度，做到工作有计划，行为

有规范，操作有程序，质量有标准，劳动有纪律。要结合采购人的学员、会议代表、教职工、研究生、驻校服务团队员工餐厅的特点，从食品质量、花色品种、服务方式、饮食卫生等方面制定服务规范或质量标准。

5.3 中标人要体现高水平、专业化水准，使得采购人食堂就餐环境洁净舒适，餐台布置雅致，接待服务亲切，菜肴制作新鲜卫生、品种丰富、讲究色香味形。

5.4 中标人要加强质量检查与考核，建立质量检查小组，定期实施质量检查工作，记录检查结果，建立质量检查档案。主动收集就餐人员的意见和建议，及时分析服务质量方面存在的问题，积极改进工作。

5.5 中标人应坚持对本项目员工进行质量、安全管理教育，使全体人员了解全面质量管理和按章操作的基本知识和方法，树立质量意识、安全意识。

6.卫生安全管理

6.1 中标人应按照采购人要求针对本项目投保食品安全责任险和公共责任险，保费由中标人承担。

6.2 中标人应有健全的食品安全及卫生管理制度和措施，并责任到人。随时组织有效的食品安全培训，保证所有人员受过专业培训。

6.3 中标人负责食品安全及卫生管理，专人负责，时时处处做好防事故工作，杜绝发生食品安全事件。因中标人原因发生的食品安全相关事件，均由中标人负责。

6.4 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，固定位置规范存放，码放整齐，保持清洁。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，餐具保洁柜应有明显标记，应当定期清洗，保持洁净，不得存放其他物品。

6.5 餐具每餐用后必须按照消毒流程进行消毒，并按规定摆放整齐。应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量消毒用品的有效浓度。消毒后餐具应符合 GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》规定。定期接受卫生监督部门的检测，检测结果必须达标，并向全体就餐人员公布结果。

6.6 中标人每月为本项目的食品卫生、食品安全进行不小于两次的检查并提供相关文件。

6.7 食品生产加工场所环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）应保持清洁。前厅后厨内桌、椅、台以及货物电梯等应保持清洁。废弃物至少应每天清除 1 次，

清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。废弃物放置场所不得有不良气味或有毒有害气体溢出，应防止有害昆虫的孳生，防止污染食品、水源及地面。

6.8 厨余垃圾及其他垃圾应分类收集，每日及时运送到中转站。食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规予以处理。

6.9 做好食堂的除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作时，不得进行食品加工操作，要对各种食品及原材料应有保护措施。食品加工场所内如发现有害动物存在，应追查和杜绝其来源。处理方法应以不污染食品、食品接触面及包装材料为原则。

7.设施设备管理

7.1 中标人须严格落实安全生产责任制，明确岗位职责和工作标准。严格执行每餐结束后的收尾检查和值班巡查制度，对“水、电、气、热”等部位进行重点检查，并做好记录，发现问题及时汇报采购人。

7.2 中标人负责本项目的厨房设备安全使用与维护保洁，要爱护各类设备设施，设专人管理，发现问题及时向采购人报修，并填写食堂设备维修记录表。同时按照采购人要求维护设备设施，做好相关电气线路安全检查。

7.3 采购人提供的餐厨器具、餐桌椅以及水、电、暖、燃气等设施仅限于为采购人服务。中标人在合同期内严格遵守对设施的操作、保管、保养的有关规定，如出现丢失或损坏（除自然损坏外），应负责照价赔偿或修复。

7.4 中标人对本项目委托范围内的资产，未经采购人许可，不得擅自改变其使用价值和实物形态，不得擅自张贴、悬挂宣传品，不得擅自占用和改变使用功能，不得用于与本项目服务管理无关的活动，也不得转借、租借、赠予其他任何单位和个人。

8.反食品浪费与节能管理

中标人应严格按照国家和北京市关于反食品浪费、节能减排的标准和要求，配合采购人有效合理地做好反食品浪费、节能（水、电、燃气）工作。制定食材申购、验收储存、出入库、加工烹饪、供餐、厨余垃圾处理等各环节的反食品浪费管理制度。如因中标人人为因素造成粮食、水、电、燃气等损失，采购人将依据各种计量表，有权要求中标人负担相关费用。

9.其他管理要求

9.1 采购人监督核准中标人对本项目区域内的供餐任务统计、就餐划卡、能源及低值易耗品使用、食材消耗等餐厅所有运行成本的汇总、结算工作。。

9.2 中标人负责本项目区域内及门前三包范围内的卫生、安全及就餐秩序维护。

9.3 中标人应针对本项目，提供完整规范、切实可行的餐饮服务规章制度和供餐应急保障方案，若出现水、电、燃气突然断停或其它影响按时供餐的情况，在接到采购人通知后能于 4 小时之内为采购人提供 1200 人左右成品餐并送到采购人餐厅，确保食品质量与安全，采购人承担相关费用。

9.4 中标人应承诺，不发生任何食品安全责任事故，在服务期间若产生食品安全事故问题，由中标人负全责。

9.5 有关行政执法或行业主管部门在对采购人食堂进行的检查中，如被处罚或日常工作中如因中标人管理失误造成的损失，费用由中标人负责。

9.6 采购人根据上述服务要求，在对中标人的检查中，如果查出管理、供餐、质量、安全、卫生等问题时，根据问题性质、影响程度，将对中标人提出处罚。

9.7 中标人必须无条件接受采购人所属部门后勤服务中心的管理、监督与考核。中标人至少每半个月对食堂食品安全、生产安全等制度落实情况进行一次督导检查，对安全检查结果负全责，并按采购人要求协调处理工作中的相关问题。

9.8 中标人要按照北京市有关平安建设工作要求，落实其内部安全保卫和安全生产的主体责任，遵守采购人关于平安建设工作管理规定，确保落实到位。科学制定具有针对性和可操作性的平安建设工作方案和应急处置预案，对所属员工开展平安建设、保密等知识培训。

9.9 中标人应承诺对采购人的一切文档资料和相关工作内容进行保密。

10. 项目团队及人员要求

10.1 中标人针对本项目需具有完整的员工培训计划和相应岗位的员工储备。选派到采购人的驻场负责人，必须具有较强的敬业精神、管理水平、业务素质及沟通协调能力，能够随时发现并及时解决工作中出现的问题，并取得采购人认可。驻场负责人需具有职业经理人资格证书、5 年及以上相关餐饮管理经验；厨师长需具有高级及以上厨师证书，且作为厨师长有 5 年以上相关餐饮服务经验，有丰富的中西式团餐、大型宴会、涉外自助餐、冷餐会等服务经验；驻场团队需具有至少三个菜系的烹调能力，并配备营养配餐师（具有高级营养配餐员证书）且发挥应有作用。

10.2 中标人组建团队为本项目提供的服务人员均为中标人的正式员工。进驻采购人前，提前做好人员政审工作，无违法违纪前科，随时接受相关部门的检查、监督。驻场后的上岗人员必须定期进行体检，持本人有效期内的，具有北京市卫生系统的健康证明

上岗(合同期内需重新办理健康证明的人员,由中标人负责),不能带病工作。对未达标人员在一周之内及时调换,并报采购人备案。所有办证费用由中标人自理,并向采购人提供相关复印件。

10.3 中标人负责本项目所属全体工作人员的培训工作,包括食堂规章制度、员工素质、专业技能、应急情况处置等方面。及时对新招聘人员进行上岗前培训。有计划地开展员工系统培训,进行素质教育,不断提高技能水平和综合素质。

10.4 本项目食堂工作人员在工作时间必须按着装规定、标准,穿工作服、戴工作帽、戴口罩,做好个人卫生;工作中使用文明用语,服务做到礼貌、热情、周到。要遵守职业道德,不得留长指甲、涂指甲油、带戒指加工食品;不得在厨房吸烟。

10.5 为保证餐品及服务质量稳定,中标人安排在本项目的主要厨师、服务人员应相对稳定。如发生人员变动须事先以书面形式征得采购人同意,调入的人员应按采购人要求选配符合技术等级的人员,并在一周内安排人员到岗,离职人员应在办理完所有手续(如交工作服、出入证及公用物品等)于当日离开采购人。

10.6 中标人为本项目配备驻场的所有员工须满足采购人要求,须遵守采购人相关管理规定、规章制度等。采购人为其员工提供必要的宿舍、办公用房及设备、住宿家具等(其中被褥、个人用品等采购人不负责)。其员工在本项目工作过程中发生意外伤害(亡),由中标人负全部责任,采购人不承担任何责任。

10.7 中标人应要求其员工遵守采购人宿舍管理有关规定,不得私自留人住宿,保持宿舍整洁,生活用品摆放整齐规范,严禁在墙上乱贴、乱挂、乱画。督导其员工做好安全用电,防火防盗等工作,防止出现安全责任事故。如出现公物丢失或损坏(除自然损坏外),应负责照价赔偿或修复。发生事故按相关法律法规执行。

10.8 中标人为本项目配备的团队应根据采购人采购需求,应配备不少于100名员工,并明确具体工作岗位。主要岗位包括项目经理、前厅经理、厨师长、小灶炒锅厨师、大灶炒锅厨师、面点厨师、冷菜厨师、切配厨师、粗加工厨师、服务员、帮厨、保洁、库管等,另需设置安全员,负责食堂区域餐厨设备设施及水、电、气、热等安全运行。所有人员岗位配置应报采购人核准。

投标人所投入人员岗位配置需不低于如下要求：

序号	人员岗位	人数
1	项目经理（负责人）	1
2	文员	4
3	质检员	1
4	厨师长	6
5	厨师	11
6	切配员	11
7	面点师	15
8	凉菜师	5
9	特色小吃工	5
10	服务经理	3
11	服务员	24
12	洗碗工	14

三、履约验收方案

采购人根据餐饮服务行业标准及本项目采购需求和合同条款对中标人提供的餐饮服务进行检验和验收。

四、服务费用及有关要求

1.本项目服务费用：中标人的报价为完成本项目发生的一切劳务费用，包括但不限于：中标人所有管理和服务人员的工资、各类社会保险和住房公积金；员工工服费；传统节日福利费；日常加值班费和国家法定节假日加值班费；健康体检费；企业管理费；国家规定的法定税费及与本餐饮服务项目有关的其他费用。

2.本项目所涉及的厨房设备设施、炊具餐具维修更新，餐厅的有害生物专业防治、完成本项目的所需消耗品及食品原材料等费用均由采购人承担。

3.本项目餐厅所消耗的水、电、气等能源费用由采购人承担。餐厅的桌布、口布、椅套、窗帘等统一由采购人负责清洗。

4.中标人应对厨房油烟管道定期进行安全检查，烟道专业清洗费用由采购人承担。

5.中标人应依法为本项目配备的员工缴社会保险金。

五、进驻时间及要求

1.成交公应商在中标后 10 日内，经与采购人商洽后，提交针对本项目的入驻接收方案，作为合同附件。

2.参与本项目管理的主要餐饮技术人员应提前 10 日进驻采购人，以确保项目的正常交接。

附件一：餐厅基本情况

学苑一厅



餐厅面积：约 488 平米（东西 27.40 米、南北 17.80 米）

用餐形式：中餐自助，设有特色小吃档口

餐厅环境：中间 4 台电视，配有扩音、背影音乐、安装有明厨亮灶设备。

现有餐位：240 个（方桌 60 张*4，尺寸 150*80cm）最多餐位：2602 个

最多可以容纳宴会圆桌：37 张，370 人同时用餐。

设备设施：双向温盘车 2 台，四格保温车 7 台，回盘车 3 台，读卡器电脑 1 台。

1、大灶间：三层蒸箱 1 台，双眼地灶 1 台，双眼炮台灶 2 台，80 大锅灶 1 台。

2、面点间：双开门蒸箱 2 台，80 大锅灶 2 台，三层烤箱 1 台，电饼铛 2 台，四开门冰箱 2 台，和面机 1 台、压面机 1 台。

3、切配间：6 开门冰箱 3 台，荷台 1 台。

4、凉菜间：四门冰箱 1 台，卧式冰箱 2 台。

5、小吃间：四眼灶 1 台，电煮锅 1 台。

6、安装有可燃气体泄漏报警装置。7、灶台有自动熄火装置。

学苑二厅



餐厅面积：约 488 平米（东西 27.40 米、南北 17.80 米）

用餐形式：中餐自助，有特色小吃档口

餐厅环境：中间 4 台电视，配有扩音、背影音乐、安装有明厨亮灶设备。

现有餐位：240 位（60 张方桌*4 位），最多座位 260 位。圆桌可容纳 370 位。

设备设施：温盘车 2 台，四格保温车 6 台，回盘车 2 台，读卡器电脑 1 台。

厨房：1、大灶间：三层蒸箱 1 台，双眼炮台灶 2 台，80 大锅灶 1 台。

2、面点间：双开门蒸箱 2 台，双眼炮台灶 1 台、三层烤箱 1 台，冷冻冰柜 1 台，四开门冰箱 1 台，打蛋器 1 台。

3、切配间：豆腐机 1 台，六门冰箱 2 台，切片机 1 台。

4、小吃间：电煮锅 1 台。

5、酸奶间：酸奶机 3 台。

6、安装有可燃气体泄漏报警装置。

7、灶台有自动熄火装置。

学苑三厅



餐厅面积：约 286 平米（东西 16.09 米、南北 17.8 米）

用餐形式：中餐自助，设有特色小吃档口

餐厅环境：中间 4 台电视，配有扩音、背景音乐，安装有明厨亮灶设备。

现有餐位：140 个（圆桌 14 张*10，尺寸 180 cm）

设备设施：四格保温车 6 台，回盘设备 3 台，读卡器电脑 1 台。

1、大灶间：三层蒸箱 1 台，双眼炮台灶 2 台，80 大锅灶 1 台。

2、面点间：双开门蒸箱 2 台，80 大锅灶 2 台、电饼铛 2 台，压面机 1 台，和面机 1 台。

3、切配间：四门冰箱 2 台，卧式冰箱 1 台，荷台 1 台。

4、安装有可燃气体泄漏报警装置。

5、灶台有自动熄火装置。

学苑四厅



面积：约 288 平米（东西 16.15 米、南北 17.8 米）

用餐形式：中餐自助，设有特色小吃档口

餐厅环境：中间 1 台电视，配有扩音、背影音乐，安装有明厨亮灶设备。

现有餐桌：30 张（方桌 30 张*4，尺寸 150*80cm）

餐位：120 个，最多可以容纳宴会圆桌：14 张，140 人同时用餐。

设备设施：布菲餐台 1 套，读卡器电脑 1 台。

- 1、大灶间：三层蒸箱 1 台，双眼地灶 1 台，双眼炮台灶 2 台
- 2、面点间：双开门蒸箱 2 台，80 大锅灶 1 台，两层烤箱 1 台，电饼铛 1 台，四开门冰箱 2 台，和面机 1 台、压面机 1 台。
- 3、切配间：6 开门冰箱 1 台，4 开门冰箱 2 台，荷台 2 台。
- 4、凉菜间：四门冰箱 1 台，卧式冰箱 2 台。
- 5、小吃间：电煮锅 1 台。
- 6、安装有可燃气体泄漏报警装置。
- 7、灶台有自动熄火装置。

学苑五厅



面积：约 201 平米（东西 11.3 米南北 17.80 米）

用餐形式：中餐自助

餐厅布置：电视 1 台

主要任务：提供学校服务委托管理团队人员（物业、安保、绿化）每天三餐

现有餐位：110 个（圆桌 11 张*10）

最多餐位：110 个

厨房设备：和三厅共用一个厨房。

学苑六厅



面积：约 114 平米（东西 10.67 米南北 10.67 米）

用餐形式：中西餐自助

主要任务：学员用餐及外事学员餐（根据学校培训（会议）情况承接）

现有餐位：40 个（方桌 10 张*4=40）

厨房：同四厅共用一个厨房

观园大厦餐厅



地点：观园大厦一层东北角

一层总面积：约 416 平米

用餐形式：中餐自助

餐厅配置：电视机、特色小吃档口

主要任务：主体班学员用餐（设有清真餐位）

现有总餐位：164 个

其中：大厅方桌 17 张*4=68,

第一包间：方桌 10 张*4=40

第二包间：方桌 10 张*4=40

第三包间：方桌 4 张*4=16

1、厨房设备：冷库 1 座，大灶间：三层蒸箱 1 台、双眼炮台灶 3 台、地灶 1 台、四眼灶 1 台。面点间：双开门蒸箱 1 台，80 大锅灶 2 台、烤箱 1 台、电饼铛 1 台，眼面积 1 台、和面机台。安装有可燃气体泄漏报警装置。灶台有自动熄火装置。

一分校餐厅

(一) 教职工餐厅



餐厅面积：153 平米（东西 9.6 米、南北 16 米）

用餐形式：中餐自助

餐厅环境：4 台电视，4 个机顶盒，空调 4 台，安装有明厨亮灶设备。

餐桌：方桌 12 张，尺寸 120*80cm，

圆桌 2 张，尺寸直径 2.2 米

最多餐位：72 个（方桌 12 张*4，圆桌 2 张*12）

设备设施：双向温盘车 1 台，布菲炉 7 台，汤粥桶 2 台，回盘车 1 台，电磁炉 1 台，卡机 1 台。

(二) 学员餐厅



餐厅面积：约 342 平米（东西 14.4 米、南北 16.8 米）

用餐形式：中餐自助，有特色小吃档口。

餐厅环境：中间 2 台电视，机顶盒 2 台，音响设备 1 套。

现有餐位：160 位（20 张圆桌*8 位）。

最多座位 200 位，每桌 10 位。

设备设施：温盘车 2 台，四格保温车 6 台，回盘车 1 台，汤粥桶 4 台，卡机 1 台。

（两条餐线）

(三) 服务团队餐厅



餐厅面积：约 39 平米（东西 3.6 米、南北 10.8 米）

用餐形式：中餐自助

餐厅环境：中间 1 台电视，音响设备 1 套，空调 2 台，卡机 1 台，衣架 2 个

现有餐位：18 位（3 张圆桌*6 位），最多座位 24 位。圆桌可容纳 24 位。

设备设施：电磁灶 1 台，布菲炉 3 个

（四）后厨



1.大灶间：三层蒸箱 1 台，三眼灶 3 台，80 大锅灶 1 台，单眼低汤灶 1 台，四眼低汤灶 1 台。

2.面点间：双开门蒸箱 1 台，三层烤箱 1 台，电饼铛 2 台，四开门冰箱 2 台，和面机 1 台，压面机 1 台，单门醒发箱 1 台。

3.切配间：荷台 4 台，切片机 1 台，热水器 2 台，绞肉机 1 台。

4.凉菜间：四门冰箱 1 台，立式冰箱 2 台。

5.小吃间：电磁灶 2 台，煎饼铛 1 台，双开门冰箱 1 台。

6.安装有可燃气体泄漏报警装置。

7.灶台有自动熄火装置。