

陕西省高速公路收费中心职工餐厅餐饮服务项目中标（成交）明细

华夏正康工程技术有限公司受陕西省高速公路收费中心委托，采用竞争性磋商进行采购职工餐厅餐饮服务项目（项目编号：HXZK2025ZC0328003）项目，中标（成交）供应商名称及中标（成交）结果如下：

一、合同包1（职工餐厅餐饮服务项目）

- 1.1、中标（成交）供应商：西安惠福酒店管理有限公司
- 1.2、中标（成交）总价：848,900.00 元
- 1.3、中标（成交）标的明细：

服务类

品目号	品目名称	服务名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价（元）	数量	单位	总价（元）
1-1	餐饮服务	陕西省高速公路收费中心职工餐厅餐饮服务项目	<p>一、服务内容：1.服务单位需确保饭菜的营养、卫生、质量和安全，保障中心职工正常就餐；服务单位负责制作供应中心的日常工作餐和根据中心需要服务单位提供的招待、会餐等其他餐饮服务。2.用餐时间(周一至周日)早餐:07:30-08:30；午餐:11:30-12:30；晚餐:17:30-18:30。服务单位必须按照中心提供的时间安排员工就餐。3.用餐标准，服务单位制作提供的工作餐标准为米饭、面食、小吃、主荤菜、荤菜、素菜、汤类，保证每餐饭菜为现场即时制作，制作品类不低于以下标准。早餐:两种稀饭(或豆浆、胡辣汤、油茶等)+牛奶+两小菜+小吃+杂粮(不少于3种)；午餐:两荤+两素+面食+小吃+汤类+杂粮+水果；晚餐标准:三菜+稀饭+馒头或花卷。4.双方本着节约实惠原则，每周四由服务单位向中心提出下周建议食谱，服务单位须按照中心确定的食谱制作。</p>	<p>1.中心不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。服务单位要对中心采购食材进行查验、交接。2.餐具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。食用的洗涤剂、消毒剂应符合GB14930.2《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒卫生标准》等有关食品安全标准和要求，消毒后的餐饮器具应符合GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。3.服务单位必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》对餐厅的饭菜、食品质量负责，如因服务单位原因发生食源性食物中毒事故，应由服务单位负全责。4.服务单位每餐供应的主副食品种，需留样保存48小时，并做好记录</p>	2025年5月1日至2026年6月30日	<p>食品安全及要求：1.中心不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。服务单位要对中心采购食材进行查验、交接。2.餐具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。食用的洗涤剂、消毒剂应符合GB14930.2《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒卫生标准》等有关食品安全标准和要求，消毒后的餐饮器具应符合GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。3.服务单位必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》对餐厅的饭菜、食品质量负责，如因服务单位原因发生食源性食物中毒事故，应由服务单位负全责。4.服务单位每餐供应的主副食品种，需留样保存48小时，并做好记录。</p>	848,900.00	1.00	项	848,900.00