

省总工会本级陕西省总工会机关餐厅餐饮劳务外包项目中标（成交）明细

陕西德勤招标有限公司受省总工会本级委托，采用竞争性磋商进行采购陕西省总工会机关餐厅餐饮劳务外包项目（项目编号：DQB-2025033-CS）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（陕西省总工会机关餐厅餐饮劳务外包项目）

- 1.1、中标（成交）供应商：西安健诚餐饮管理有限公司
- 1.2、中标（成交）总价：946,212.78 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	陕西省总工会机关餐厅	<p>为给广大干部职工打造舒适便捷、干净卫生的良好就餐环境，根据陕西省总工会实际情况，参考团体餐饮管理常规做法，制订机关餐厅运营方案。1.中标人应向采购人提供派驻采购人工作人员，提供服务人员暂定16人,保障约200人用餐，其中暂定餐饮中心负责人1名、项目安全员1名，厨师长1名，炒锅2名，切配2名，服务员3名，洗消3名，面点2名，凉菜1名。</p> <p>2.由中标人负责采购人餐厅早、中、晚餐的膳食供应工作，确保所有膳食的花色品种及营养搭配及膳食的安全卫生，保障采购人人员的日常用餐（其中包括来访客户招待餐）、加班餐，同时负责餐厅的卫生清洁工作，包括但不限于餐厅地面、墙面、餐厅内部设备工具和就餐用具的卫生清洁工作，以及餐厅设备设施安全。</p>	<p>1.中标人必须按照采购人的要求，按时保质、保量地提供优质服务，保证采购人满意。中标人不得分包转包所中标项目。2.对于采购人提出的问题，中标人应该积极主动整改。3.中标人的工作人员必须遵守招标人的管理制度，服从采购人的管理。4.中标人用工制度按照工作需要自行制订，应严格按照国家相关法律、法规执行。5.采购人要将各项管理规定及时通报中标人掌握，中标人将相关管理制度及人员岗位流动情况第一时间报采购人备案。6.中标人人员要遵守采购人的各项管理规定和管理制度，违反者通报中标人并按照采购人相关规定及管理制度处罚。7.中标人在承包期间，应严格执行《食品卫生法》，防止食物中毒，由于管理不善或中标人人员操作等因素引发的食品卫生安全事件，由中标人负全部责任，赔偿因此给采购人造成的行政事业罚款等相关费用，由中标人无条件进行善后处理，采购人配合。8.中标人应按照操作规范使用厨房设备，爱惜公共财物，如因中标人使用不当，人为因素造成的设备损坏，要求中标人要恢复其使用效果，还要予以经济处罚。</p>	一年	<p>1.依据《食品卫生法》和招标要求，提供安全、卫生、可口的员工餐饮服务，确保85%以上满意度。2.后厨人员需强化食品卫生安全意识，拒绝使用过期或劣质食材，保持后厨卫生，病患不得上岗。3.员工应自律，禁止倒卖原材料，确保食材和工具不被私用。4.按要求管理食材仓储，实行生熟分开、蔬菜肉类分开储藏，并明确标识。5.食品加工过程需保持清洁，确保食材彻底清洗，生熟分开处理。6.每日清洁操作间和餐厅，保持环境干净、无积垢、无灰尘、无死角。7.合理配餐，确保成品口味适宜，无夹生或异物。8.餐具清洗消毒需彻底。9.提供酒店化服务标准的就餐服务，确保周到细致。10.爱护餐具、工具及设施设备，控制损耗率在规定范围内。11.每日至少清扫两次服务区域，确保环境清洁无杂物。12.服务人员需持健康证，对不适任者及时辞退，采购方有权抽查健康状况。13.员工统一着装，提供细致周到的服务。14.保持排水明沟清洁。</p>	946,212.78	1.00	项	946,212.78

