

陕西省考古研究院后勤保障职工餐厅餐饮服务中标（成交）明细

华夏城投项目管理有限公司受陕西省考古研究院委托，采用竞争性磋商进行采购后勤保障职工餐厅餐饮服务（项目编码：2025-HXCT-031）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（后勤保障职工餐厅餐饮服务）

- 1.1、中标（成交）供应商：陕西众口轩物业管理有限公司
- 1.2、中标（成交）总价： 594,000.00 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）
			3.1采购项目概况 为保障职工餐厅正常运行，为广大职工提供安全可口的饭菜，根据我院预算执行计划，现采用竞争性磋商方式采购职工餐厅餐饮服务。服务单位负责制作日常工作餐和根据需要提供招待、会餐等其他餐饮服务，确保饭菜的营养、卫生、质量和安全，保障职工正常就餐。陕西省考古研究院（陕西考古博物馆）职工餐厅一层为就餐区，大厅共摆放50张四连桌，包间2个，最多可供160人同时用餐。一层同时为操作备餐区，厨具、餐具、家具配备齐全。就餐人员主要为本单位职工，就餐人数约150人左右。 3.2服务内容及服务要求 3.2.1服务内容 采购包1： 采购包预算金额（元）：600,000.00 采购包最高限价（元）：600,000.00 供应商报价不允许超过标的金额（招单价的） 供应商报价不允许超过标的单价 序号 标的名称 数量 标的金额（元） 计量单位 所属行业 是否核心产品 是否允许进口产品 是否属于节能产品 是否属于环境标志产品 1 职工餐厅餐饮服务 1.00 600,000.00 项 餐饮业 否 否 否 否 3.2.2服务要求 采购包1： 标的名称：职工餐厅餐饮服务 序号 参数性质 技术参数与性能指标 1 服务时间： 2025年7月1日至2026年6月30日止。 2 服务内容： 服务单位负责制作日常工作餐和根据需要提供招待、会餐等其他餐饮服务，需确保饭菜的营养、卫生、质量和安全，保障职工正常就餐。陕西省考古研究院（陕西考古博物馆）职工餐厅一层为就餐区，大厅共摆放50张四连桌，包间2个，最多可供160人同时用餐。一层同时为操作备餐区，厨具、餐具、家具配备齐全。就餐人员主要为本单位职工，就餐人数约150人左右。 3 用餐时间： 周一至周日 早餐：08:00—08:30； 午餐：12:00—13:00； 晚餐：17:30—18:00。 4 用餐人数： 周内早餐、午餐用餐人数100-160人，晚餐、周末早午晚餐用餐人数20-40人。 5 就餐							

品目号	品目名称	服务内容	服务期限	服务标准	单价（元）	数量	单位	总价（元）
1-1	职工餐厅餐饮服务	形式：自助餐 6 菜品要求：保证每餐饭菜为现场即时制作，制作品类不低于以下标准：服务要求：2种粥品（或豆浆、胡辣汤、油茶等）+1种鸡蛋+2种炒菜或凉拌菜+小菜及其他，每日按不同菜品组合搭配； 午餐要求：主荤1道+副荤1道+素菜2道+米饭+面条1道+汤2种+其他主食、水果、饮料、酸奶等；主荤包括：红烧肉、排骨、牛肉、鱼、虾等肉食为主的荤菜，副荤指炒肉等包含其他辅材的荤菜，2道素菜1道为豆腐、鸡蛋等炒制素菜；1道为青菜、油菜、娃娃菜等炒制叶菜；面条包括：油泼面、干拌面、臊子面、蘸水面、焖面、麻食、米线等特色面食；晚餐要求：一荤一素+稀饭+花卷、馒头+炒面、炒粉、炒饭等主食及其他；菜品要求与午餐相同。接待餐：根据我单位要求制定标准及菜单。 7 菜单制定：双方本着节约实惠原则，每周五由服务单位向我单位提出下周建议食谱，服务单位须按照我单位确定的食谱制作。 8 服务人员要求：①应按照相关规定进行健康体检，费用自理，取得本年度健康证后方可提供服务。患有《食品安全法实施条例》第二十三条所列疾病的人员(痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病)，不得从事接触直接入口食品的工作。患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的，不得从事餐厅的各项工作。 ②服务人员应为年龄18岁以上的中国公民，品行良好遵纪守法，无犯罪记录或治安处罚记录。 ③服务时间内穿着统一制服，戴好口罩、帽子等服装设备，保证食品卫生安全。 ④餐厅满足150人以上用餐要求，服务单位派出食堂人员不少于6名。其中:主厨及面点师3名、洗碗工1人、保洁人员1人、服务员1名。服务员应具有大专及以上学历，有较强的组织协调能力，能掌握电脑的基本操作、熟悉餐饮的接待礼仪。服务单位人员在负责制作餐饮主副食外，还得负责餐厅、厨房、库房等职工食堂区域内的卫生清理清洁工作，并符合卫生要求。 9 食品安全及要求： ①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GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》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。 ②服务单位必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，确保餐厅供应的饭菜食品安全。 ③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。 10 设施设备要求：所提供设施设备充足先进，可保证本项目顺利实施。 3.2.3人员配置要求 采购包1： ①应按照相关规定进行健康体检，费用自理，取得本年度健康证后方可提供服务。患有《食品安全法实施条例》第二十三条所列疾病的人员(痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病)，不得从事接触直接入口食品的工作。患有活动性肺结核、化脓性或者	2025年7月1日至2026年6月30日止	完全符合磋商要求	594,000.00	1.00	项	594,000.00

品目号	品目名称	服务名称	服务期限	服务标准	单价（元）	数量	单位	总价（元）
		1：①应按照相关规定进行健康体检，费用自理，取得本年度健康证后方可提供服务服务范围《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十三条所列疾病的人员（痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病），不得从事接触直接入口食品的工作。患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的，不得从事餐厅的各项工作。②服务人员应为年龄18岁以上的中国公民，品行良好遵纪守法，无犯罪记录或治安处罚记录。③服务时间内穿着统一制服，戴好口罩、帽子等服装设备，保证食品卫生安全。④餐厅满足150人以上用餐要求，服务单位派出食堂人员不少于6名。其中:主厨及面点师3名、洗碗工1人、保洁人员1人、服务员1名。服务员应具有大专及以上学历，有较强的组织协调能力，能掌握电脑的基本操作、熟悉餐饮的接待礼仪。服务单位人员在负责制作餐饮主副食外，还得负责餐厅、厨房、库房等职工食堂区域内的卫生清理清洁工作，并符合卫生要求。3.2.4设施设备要求 采购包1：所提供设施设备充足先进，可保证本项目顺利实施。3.2.5其他要求 采购包1：无 3.3商务要求 3.3.1服务期限 采购包1： 2025年7月1日至2026年6月30日止 3.3.2服务地点 采购包1： 陕西省考古研究院						

华夏城投项目管理有限公司
2025年06月27日