

西安中央文化商务区管理中心食堂服务业务委托项目(二次)中标（成交） 明细

陕西博虹项目管理有限公司受西安中央文化商务区管理中心委托，采用竞争性磋商进行采购食堂服务业务委托项目(二次)(项目编码：SXBH2025-ZCCS-018.1B1)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（食堂服务业务委托项目）

- 1.1、中标（成交）供应商：西安旅游集团秦瑞旅游置业发展有限公司
- 1.2、中标（成交）总价：693,495.96 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）
1-1-1	餐饮服务	食堂服务	按餐厅管理要求供约100人的一日三餐	①供应商应严格遵守《食品卫生法》及城管执法局的各项管理制度,严格执行操作规程及卫生管理制度，并定期对经营场所进行防鼠、灭蝇、灭蟑工作。垃圾污物应按指定地点放置，餐厅内外保持卫生整洁。②供应商所有工作人员上岗前必须持有有效的餐饮行业健康证，并公示上墙。工作人员必须统一着装。③严格实行“一洗二过三消毒”的用品消毒规程。④确保原材料的质量，把好收货质量关,严禁验收劣质的原料，餐品制作过程，严格按照《食品卫生法》要求，不得使用变质受污染的原材料，进行加工制做，做到食品卫生安全。人员要求：①配置人数厨师长1人、炒锅2人、面点2人、洗碗工（兼保洁）1人②年龄55岁以下，厨师长及炒锅主厨要求高级以上等级，且持证三年，有三年以上工作经验。③全员必须持有有效的餐饮行业健康证。	12个月	（一）餐厅食堂水电气及操作设备安全 1、食堂工作人员每日每餐对水电气使用情况进行检查，如有任何问题第一时间联系专业人士进行维修。2、定期对进行消防知识培训。3、所有操作操作设备明确责任人，所有工作人员必须带帽子及口罩进入操作间。每个设备操作人员严格按照设备操作安全规范操作。设备定期进行检修。（二）卫生安全 1、后厨、餐厅每日一小扫，每周一大扫。2、当日验收过的食材需及时入库、入冰箱。3、定期进行鼠患、蟑螂清灭工作。4、定期进行厨房油烟系统清洗工作。5、所有餐具严格按照清洗消毒流程保证餐具使用卫生，发现破损餐具第一时间进行更换。6、操作设备保持日常干净卫生。冷冻冷藏设备定期除冰。7、就餐餐厅保持桌面地面、墙面等就餐环境整洁，发现有残留食品、废纸等垃圾第一时间进行清理，保持餐厅卫生间卫生整洁。8、剩余饭菜残渣泔水按时收集，做好垃圾分类工作。（三）食品验收及储存 1、各种食材必须符合国家食品卫生安全标准，必须有相关合格证检疫证农药物品残留检测报告。2、对每餐的所有菜品进行留样保存，做好食品留样记录。3、如出现食品安全问题将逐级上报严肃处理。	57,791.33	12.00	月	693,495.96

陕西博虹项目管理有限公司
2025年07月24日