

铜川市董家河循环经济产业园管理委员会机关餐厅服务中标（成交）明细

融科匠业工程咨询有限公司受铜川市董家河循环经济产业园管理委员会委托，采用竞争性磋商进行采购机关餐厅服务（项目编号：[采]字T2025020号）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（机关餐厅服务）

1.1、中标（成交）供应商：铜川市融达投资开发有限公司

1.2、中标（成交）总价：353,700.00 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	其他	机关餐厅服务	<p>1、供餐服务 提供早餐、午餐的供应，并根据干部职工的饮食习惯和地域习惯，制定丰富多样的家常菜单。菜单主打健康、营养、易购易作和多样性，包括荤素搭配、主食和汤品，有利于干部职工的身体健康和膳食均衡。2、食材采购 严格遵守相关食品安全法律法规，参考国家膳食搭配指南，确保所采购食材的品质和安全性。与优质供应商建立长期合作关系，确保食材供应的稳定性和可靠性。优先选择当地普通农产品和常见有机食材，支持本地农业和环保理念。3、厨房加工 建设符合食品安全要求的厨房，确保食品加工的卫生、安全和质量。配套高效、现代化的厨房设备，提高加工效率，降低人力成本和食材成本，严格控制食品加工过程，确保菜品口感的一致性和美味度。4、用餐环境 创建简洁、整齐明亮、安全有序的用餐环境，提供舒适的用餐氛围。设置适度宽敞的餐桌和舒适的椅子，确保干部职工用餐的舒适度和便利性。定期进行卫生检查，每天餐具消毒，确保用餐环境的卫生和食用安全。5、服务管理 为工作人员提供专业的培训，包括饮食知识、食品安全、服务礼仪等，不断提升工作人员的服务水平和专业素养。所有工作人员保持热情、礼貌、周到的态度，主动为干部职工提供帮助和咨询。</p>	<p>1、供餐服务 提供早餐、午餐的供应，并根据干部职工的饮食习惯和地域习惯，制定丰富多样的家常菜单。菜单主打健康、营养、易购易作和多样性，包括荤素搭配、主食和汤品，有利于干部职工的身体健康和膳食均衡。2、食材采购 严格遵守相关食品安全法律法规，参考国家膳食搭配指南，确保所采购食材的品质和安全性。与优质供应商建立长期合作关系，确保食材供应的稳定性和可靠性。优先选择当地普通农产品和常见有机食材，支持本地农业和环保理念。3、厨房加工 建设符合食品安全要求的厨房，确保食品加工的卫生、安全和质量。配套高效、现代化的厨房设备，提高加工效率，降低人力成本和食材成本，严格控制食品加工过程，确保菜品口感的一致性和美味度。4、用餐环境 创建简洁、整齐明亮、安全有序的用餐环境，提供舒适的用餐氛围。设置适度宽敞的餐桌和舒适的椅子，确保干部职工用餐的舒适度和便利性。定期进行卫生检查，每天餐具消毒，确保用餐环境的卫生和食用安全。5、服务管理 为工作人员提供专业的培训，包括饮食知识、食品安全、服务礼仪等，不断提升工作人员的服务水平和专业素养。所有工作人员保持热情、礼貌、周到的态度，主动为干部职工提供帮助和咨询。</p>	1年	<p>1、食品质量指标 定期进行食品检验和抽查，确保食品的安全和合格，48小时留样。菜品质量合格率达到95%以上，供应菜品的可选性和稳定性达到90%以上。2、服务质量指标 餐厅的整洁卫生达到90分以上，干部职工满意度调查达到90%以上，午餐包饭率达到70%以上。3、服务态度 在用餐过程中，工作人员定期巡回，保持餐桌整洁，干部职工就餐完毕后，工作人员及时清理垃圾并主动为干部职工提供帮助和服务。机关食堂的服务方案旨在提供高品质、营养均衡、节俭朴素、安全卫生的餐饮服务。通过丰富多样的菜单、健康的食材采购、现代化的厨房加工和舒适的用餐环境，满足干部职工的日常膳食需求。通过热情的服务态度和员工培训，提升干部职工的工作效率和满意度。通过服务指标的设定，不断提高食品质量和服务质量，为机关单位提供满意的餐饮服务。</p>	353,700.00	1.00	年	353,700.00

融科匠业工程咨询有限公司

2025年08月18日