

# 渭南市消防支队渭南市消防救援支队机关食堂和锦华大道消防救援站食堂后厨承包项目中标（成交）明细

渭南市政府采购中心受渭南市消防支队委托，采用竞争性磋商进行采购渭南市消防救援支队机关食堂和锦华大道消防救援站食堂后厨承包项目（项目编码：ZCSP-渭南市-2025-00934）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（渭南市消防救援支队机关食堂和锦华大道消防救援站食堂后厨承包项目）

1.1、中标（成交）供应商：陕西励锋膳业餐饮管理有限公司

1.2、中标（成交）总价：477,300.00 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 (元)	单 位	总价 (元)
-------------	------------------	------------------	------------------	------	------------------	------------------	-----------	-----------	--------	-----------

品目号	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	渭南市消防救援支队机关食堂和锦华大道消防救援站食堂后厨承包	满足磋商文件服务范围要求	<p>一、基本要求 1、功能要求：满足机关食堂和锦华大道消防救援站食堂后厨承包。2、采购项目需要落实的政府采购政策：依据《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国政府采购法实施条例》的有关规定，落实政府采购政策，详见竞争性磋商文件。①《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）；②《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）；③《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）；④《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）；⑤《陕西省中小企业政府采购信用融资办法》（陕财办采〔2018〕23号）；⑥其他需要落实的政府采购政策；⑦如有最新颁布的政府采购政策，按最新的文件执行。3、服务期限：合同生效之日起一年。4、服务地点：采购人指定地点。二、需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范标准，包含但不限于下列内容：1、《中华人民共和国食品安全法》；2、《反兴奋剂管理办法》。以上规范、标准如遇调整或最新规范时，以调整后或最新规范内容为准。三、服务指标的具体要求 1、供应商必须充分认识到后厨工作的特殊性与重要性，以维护食堂稳定和确保用餐人员饮食安全为前提；同时严格遵守并执行国家与地方各级政府、卫生防疫部门及反兴奋剂部门下发的法律法规、行业标准等规定，建立一个能使用餐人员和采购人认同的餐饮服务保障体系，并有义务配合采购人及相关部门的检查，营造文明、卫生、舒适、优雅的就餐环境。2、严格后厨管理，为用餐人员提供优质服务；成交供应商自行负责招聘职工及办理聘用相关手续。必须加强餐厅员工的管理，经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，凡在经营过程中员工出现的一切问题（如员工的安全、纠纷等）由成交服务商负责解决并承担法律后果，采购人概不负任何法律责任。3、按照双方约定的奖罚办法标准，自觉接受甲方监督、检查与处罚，发现问题及时整改。4、在食堂内设立意见箱，及时解决和处理服务中所出现的问题。5、所有参加餐饮工作的员工（含管理人员、操作人员）须仪表端庄、衣冠整洁，经国家防疫部门体检合格后，办理健康证并报采购人备案后，统一工作服上岗。6、所属人员必须严格遵守安全操作规程、国家法律、政策和采购人各项规章制度，在合作期间，如发生违法乱纪事件及人身事故，由成交供应商承担所有责任与后果；合作期间采购人和供应商应加强餐饮管理，细化制度建设。7、工作人员要遵守餐饮法规以及采购人的一切规章制度，做到服务热情周到，服从管理。8、供应商负责保证餐厅餐品正常及时供应，合理搭配具有色、香、味、美、营养丰富的食品，确保食品品种多样化，可满足采购人不同口味的就餐需求。9、供应商负责每周五编制出餐厅下星期食谱，经采购人审定后执行。10、供应商负责食堂食品安全监督、食品留样、成本核算工作。11、供应商负责餐厅所辖区域各类设备、设施、消防灭火器、安全维护工作及确保用水、用电、用气等整体安全工作。12、供应商负责采购人餐品制作及厨房、餐厅的日常清洁和定期消杀工作。人员配置：负责人1人、主厨2人、面点1人、砧板1人、勤杂工2人，共计7人。具体要求 1、员工身体健康要求。后厨所有员工必须持有效健康证上岗。无健康合格证者，不得在后厨工作。工作人员必须身体健康，无各种遗传性疾病。2、后厨负责人要求大专及以上学历，熟练操作office办公软件，对菜品研发及成本核算具有一定经验，具备良好的沟通协调能力、服务意识，办事有条理，工作严谨认真。3、厨师长具有国家职业资格认定的专业证书，有机关单位后厨管理经验，懂成本核算，具有一定的沟通、协调能力，办事有条理，工作严谨认真。4、服务员有餐厅服务工作经验，口齿清晰。5、员工品德要求。要有敬业精神，要有良好的职业道德，诚实讲信用。6、餐厅所有员工由服务商自行招聘，餐厅员工的工资和福利均由服务商承担。</p>	合同生效之日起一年	符合《中华人民共和国食品安全法》《反兴奋剂管理办法》国家法律法规规定的标准、食品卫生管理制度、采购人要求、竞争性磋商文件和供应商竞争性磋商响应文件所要求的技术标准。	477,300.00	1.00	批	477,300.00

