

西安交大附小渭南分校餐厅劳务服务项目中标（成交）明细

陕西诚方源项目管理有限公司受西安交大附小渭南分校委托，采用公开招标进行采购餐厅劳务服务项目（项目编号：SXCFY20260110）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（餐厅劳务服务项目）

- 1.1、中标（成交）供应商：陕西高幸餐饮管理有限公司
- 1.2、中标（成交）总价：985,500.00 元
- 1.3、中标（成交）标的明细：

服务类

品目号	品目名称	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	西安交大附小渭南分校餐厅劳务服务项目	<p>1、本校共有学生、教职工约1900人，投标人拟投入人员数量要求要满足全校师生用餐要求；所有人员必须有健康证并无重大疾病史，厨房主厨应持有厨师证，最少3名人员持有资格证，所有人员持有犯罪证明。更换人员也须提供相应健康证，同时在岗期间健康证过期时应由供应商负责提供办理。2、采购人有权对供应商饭菜质量、操作人员卫生、言行、衣着、食堂内卫生等方面监督检查，发现问题，责令供应商整改。供应商应主动接受采购人监督，并及时提出解决方案并落实。3、采购人具有对供应商所录用工作人员的建议权和否决权。采购人有权要求供应商无条件更换不符合要求(如无健康证、违规操作等)的工作人员。4、供应商须严格遵守国家、省市的法律法规要求，为学生提供专业规范、安全、高质量的服务。保证所有关键点处于受控状态，无质量事故和食品安全事故。5、根据餐厅服务项目实际、就餐人员数量，制定餐厅服务方案，核定岗位，配足配齐服务人员，明确责任，餐厅经理具有餐厅管理经验；6、根据我校就餐人员结构制定供餐方案，在人员配备、规章制度、食品安全、质量等方面明确保障措施；7、根据学校工作安排特点，每日提供午餐及晚餐用餐服务；8、提供师生临时活动的用餐服务；9、需掌握食品安全和食堂安全的关键点与知识点，保证操作间、餐厅、餐具、炊具及工作人员卫生符合国家关于餐饮行业的卫生标准；10、具备多样化套餐选择，每周对菜谱编制进行调整，保证菜品质量、口味，能适应不同餐饮需求；11、能制作美味兼具特色的地方风味小吃，满足就餐人员口味；12、保持餐厅环境卫生整洁、人员服务礼貌热情周到；13、根据供餐需求确定采购计划，加强原材料采购、验收标准，合理控制运营成本，杜绝浪费现象发生。如发生过度浪费等情况，采购人有权要求赔偿。14、按要求规范操作的资料整理。15、在服务范围内按工作内容和要求制定详细的方案，方案科学、合理、可靠。16、供应商提供餐饮服务,必须符合《中华人民共和国食品安全法》及有关法律法规,加工食品时必须按照食品安全法及卫生“五四制”的需要换作,搞好个人卫生,工作期间衣帽整齐干净,做到“四勤、三不穿、两洗手”厨房原料上架,灶台墙壁、地板干净,有防蝇、防鼠措施;做好防霉变质工作。供应食品一律用食品夹和食品手套,不得用手直接抓、拿食品,做到餐厅及操作间干净、整洁。17、工作人员上岗前必须通过相关医院(或疾控部门)的体检,并领取饮食行业健康证。必须满足身体健康、无传染性疾病的条件,每年应定期体检并接受卫生安全知识培训,办理有效健康证。18、有各类突发事件的应急预案和措施,有明确具体的承诺。19、供应商所拟派的工作人员,若在服务期间发生任何伤害,采购人概不负责,由供应商自行处理。20、按照“与就餐人数之比不低于1:80的比例足额配齐学校食堂从业人员”的原则,按照实际服务天数进行据实结算。注:以上内容为实质性要求,不允许负偏离,若出现负偏离,按无效投标处理。</p>	2026年3月至2027年1月(具体起止时间以学校通知的开学、放假时间为准)	响应招标文件及满足招标人要求	985,500.00	1.00	项	985,500.00

