

采购清单

采购单位	陕西省考古研究院		备案函号	ZCBN-省本级-2026-03344			
项目名称	后勤保障职工餐厅餐饮服务						
政府预算资金	¥ 672,000.00		财政专户管理资金	¥ 0.00			
单位资金	¥ 0.00		保障性资金	¥ 0.00			
序号	品名	采购标的	单价	数量	单位	总价	技术参数
1	餐饮服务	后勤保障职工餐厅餐饮服务	672,000.00	1	项	672,000.00	<p>一、项目地点：西安市长安区终南大道2999号</p> <p>二、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。</p> <p>三、项目预算：2026年后勤社会化保障服务-食堂服务67.2万元。</p> <p>四、采购方式：竞争性磋商</p> <p>五、服务内容及要求：</p> <p>1. 服务时间：2026年7月1日至2027年6月30日止。</p> <p>2. 服务内容：服务单位负责制作日常工作餐和根据单位需要服务单位提供的招待、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。</p> <p>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。</p> <p>3. 用餐时间：（周一至周日）早餐：08:00—08:30，中餐：12:00—13:00，晚餐：17:30—18:00。</p> <p>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。</p> <p>5. 就餐形式：自助餐</p> <p>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：早餐要求：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</p>

							<p>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. 服务单位资质要求：营业执照，食品经营许可证需具备必要的食品服务资质，经营范围及项目需包括：餐饮服务管理或热食类食品制售等。 9. 服务人员要求详见附件</p>
2							
3							
4							
5							