石拐区合作交流中心石拐区2025年职工餐厅管理服务项目中标（成交） 明细

北京维公工程项目管理有限公司受石拐区合作交流中心委托，采用竞争性磋商进行采购石拐区2025年职工餐厅管理服务
项目（项目编号：BTZCSGS-C-F-250012）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（石拐区2025年职工餐厅管理服务项目）

1.1、中标（成交）供应商：包头市喜桂餐饮有限公司

1.2、中标（成交）总价：3,482,490.00 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-C220400001	餐饮服务	石拐区2025年职工餐厅管理服务	<p>服务范围及内容 1、采购人将石拐区各职工餐厅(新区政府餐厅、旧区政府餐厅、纪委餐厅、人民医院餐厅)委托给供应商进行管理，人员由采购人配备，人数至少为新区餐厅42人，旧区餐厅11人，纪委餐厅5人，人民医院4人。</p> <p>2、在供应商委托管理期间，为采购人职工提供菜品。自助餐厅，按照规定的用餐时间每天定时开餐:开餐时间由采购人决定，若开餐时间发生变更的，采购人应在变更的前一日通知供应商。供应商应保证菜品质量、口味，菜单每周调整一次，供应商应将每周菜单提供给采购人审核，对采购人提出异议的菜品，供应商应进行调整。更 3、供应商需提供加班餐及公务接待餐，按照采购人提出的接待标准提供相应的菜 4、在委托管理期间，供应商负责原材料的采购事宜。采购食品及原料时，必须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等:在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据:在农贸市场采购的，在采购单据上由供</p>	<p>一、服务要求 1、菜肴搭配合理，适合大众口味，所有菜品宜小炒或菜。2、菜品分批烹饪、勤炒勤添、不断档、不积压、保持菜品新鲜、减少浪费。3、加强卫生管理、提高烹饪技术、不断改善餐饮质量，提高服务水平，各餐做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配良好。4、把好食品和原辅料卫生质量关，杜绝不洁和过期变质食品及菜肴进厨房、上餐桌。如有质量问题，立即撤换，并及时调查、核实、及时提出处理意见和整改措施，消除影响，造成严重后果要承担经济 and 法律责任。5、餐饮供应应做到主动、热情、耐心、周到。6、餐厅保持整洁，门窗光亮，空气清新、畅通，桌椅干净无尘、无油污，地面清洁，餐具严格消毒，无污垢，无异味。做好消除蚊、螂、鼠害等工作。7、用餐后认真清洗、餐具消毒、厨房内部、用餐环境卫生全面清洁整理。经常清理餐厅内外水池、下水道，确保畅通经常清理灶台及炊事用品，保持洁净、光亮、无污垢。8、加强厨具、炊具维护保养工作，避免因设备故障而造成影响餐饮供应问题的发生。9、加工过程严格按照各功能(区)间用途和加工程序进行食品加工操作，不随意变更，不交叉使用。食品原料在使用前认真检查感官性状是否正常，动物性、植物性、水产品食品原料应分池清洗;各切配区不同色标的刀具、砧板不得混用，砧板立</p>	12个月	符合国家及行业相关质量标准，满足采购人要求	3,482,490.00	1.00	项	3,482,490.00

品目号	品目名称	服务名称	服务要求	服务期限	服务标准	单价（元）	数量	单位	总价（元）
			<p>货方、采购人员、验货三方签字后妥善保管。5、服务范围内提供各式东北菜、蒙餐、家常菜、炖菜、地方菜、凉菜、面点、汤等，用餐标准根据季节变化，提前一周提供具体菜单明细。满足采购人740名职工各餐次自助工作餐需求；早餐：热菜1种，主食2种，凉拌菜或腌制小菜3种，汤粥类3种，粗粮1种，蛋类1种，面食2种。午餐：热菜5种(2荤，1素，2半荤半素)，主食4种，凉拌菜4种，汤粥类2种，面食2种。晚餐：热菜1种，主食2种，凉拌菜1种，汤1种。</p>		<p>式存放：生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志；原料、半成品、成品应分开存放，并根据性质分类存放；已盛装食品的容器不得直接置于地上。10、遵守《中华人民共和国食品安全法》等国家、地方有关环境和食品卫生的规定标准及要求。11、采购人对供应商提供的饭菜质量、食品安全、餐标、环境卫生、营养搭配、服务水平等进行监督与管理，发现问题供应商要认真进行整改，经整改还不达标，采购人有权提前终止协议。采购人每周对餐厅现场服务水平、菜品质量进行满意度测评，根据采购人要求及时调整，直到满意为止。</p>				

北京维公工程项目管理有限公司
2025年06月04日