

# 内蒙古鄂尔多斯苏里格经济开发区管理委员会内蒙古鄂尔多斯苏里格经济开发区 职工餐厅餐饮服务项目中标（成交）明细

内蒙古儒智泓伟工程管理有限公司受内蒙古鄂尔多斯苏里格经济开发区管理委员会委托，采用竞争性磋商进行采购内蒙古鄂尔多斯苏里格经济开发区职工餐厅餐饮服务项目（项目编号：SLGZCS-C-F-240003）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（内蒙古鄂尔多斯苏里格经济开发区职工餐厅餐饮服务项目）

1.1、中标（成交）供应商：鄂尔多斯市苏里格启翔物业服务有限公司

1.2、中标（成交）总价：1,989,600.00 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	单价（元）	数量	单位	总价（元）
1-1	餐饮服务	内蒙古鄂尔多斯苏里格经济开发区职工餐厅餐饮服务项目	<p>1.开发区干部职工每人每天餐食标准为40元。2.制定科学、合理、切实可行的餐饮管理服务方案。3.餐厅管理以满足工作人员的餐饮需求为基础，通过建立有序运转的服务支持体系，提供优质、高效、经济、便捷的餐饮服务和人性化管理，与高标准的整体要求相适应。4.建立食品卫生管理制度、原材料管理制度，设备管理制度、岗位职责、工作规程、工作计划、考核标准。甲方负责对餐厅工作进行监督（主要从以下几个方面进行监督：原料控制、加工制作过程、食品添加剂使用管理、设备设施维护和餐饮具清洗消毒、食品安全事故处置等情况）和管控（主要指成本管控），随时对餐厅的卫生、管理、服务情况进行检查，并建立和实施测评考评制度，对餐厅的各项工作进行监督和考核。乙方必须接受对食堂工作提出建议并及时纠正改进。5.乙方每月必须向甲方提供餐厅供应的原材料和消耗品等的账目，每月上报经营分析报表，以便甲方监督。6.具备开发各种饭菜花色品种的能力，丰富菜品花式品种，满足不同层次就餐者要求。营养搭配科学合理，满足营养需求。根据季节变化，不断创新出品和推出特色菜及点心。7.为保证设备设施的正常运行，餐饮部应配合工程部做好对设备设施的日常维护和保养，正确使用与维护厨房设备，加强日常管理，防止事故发生，严禁认为损坏。每日检查炉灶、冰箱、煤气、案台、电源等的运转情况和卫生情况，发现故障及时与物业工程部联系进行维修，避免因设备故障而造成影响餐饮供应问题的发生。8.有完善的餐/炊具清洗、消毒标准和程序，保持餐/炊具清洁卫生；控制好餐/炊具破损率（5‰为自然破损率）及洗涤剂、清洁物品的消耗量。包间、粗加工区、冷藏室、厨房、洗碗间等各部门卫生责任明确，做到无污迹，无油渍，无异味。物品摆放有序、规范，建立并执行卫生包干制及每日检查制度。9.贯彻执行食品卫生制度，抓好卫生和安全工作，加强安全保卫、防火教育，确保餐厅厨房安全。认真记录并保持仓库规定的温度、湿度，做到防火、防潮、防霉变。严格按照《食品卫生法》要求采购食品原材料，严禁采购腐败变质食品和过期食品。10.成本核算。采用自选或点餐方式供餐，饭菜标准、质量及花色品种，由甲乙双方根据市场物价水平商定，但每日餐饮服务标准为40元/人/天（职工每天自付10元，单位补助30元）。11.菜肴搭配合理，营养膳食，适合大多数人的口味，五菜一汤（有一个小菜），每周至上一顿肉，并掌握好供应时间节点，按需操作和供应，减少浪费。12.把好食品和原辅料卫生质量关，坚决杜绝不洁和变质食品及菜肴进厨房、上餐桌，如有质量问题，立即撤换，并进行调查、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，要承担经济和法律法律责任。13.餐饮服务做到主动、热情、耐心、周到。14.餐厅保持清洁，门窗光亮，空气清新、畅通；桌椅干净无尘，地面清洁，有饭菜打翻，及时清理；餐具严格消毒，无污垢，无异味。15.发生投诉，虚心听取意见或建议，经核实后，及时整改，争取投诉者的谅解。16.乙方应制订切实可行的餐厅管理规章制度、各岗位工作计划、工作流程、员工守则等，负责抓好员工思想教育、业务培训，加强班组建设，营造良好的企业文化氛围。</p>	符合采购人要求的标准及行业标准 合同签订后1年	1,989,600.00	1.00	项	1,989,600.00

内蒙古儒智泓伟工程管理有限公司

2024年03月25日