

延安市机关事务服务中心为民服务中心机关餐厅托管企业采购项目中标（成交） 明细

受延安市机关事务服务中心委托，采用进行采购为民服务中心机关餐厅托管企业采购项目（项目编号：**YAZCXG2023--19**）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（1#、3#、5#餐厅托管企业）

1.1、 中标（成交）供应商：陕西鸿金鹏饮食文化有限公司

1.2、 中标（成交）总价：**8236790.00** 元

1.3、 中标（成交）标的明细：

服务类

序号	品目名称	服务名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准	数量	计量单位	单价(元)	总价(元)		
				<p>供应方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国环境保护法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》和有关集体用餐卫生管理规定等相关规定。必须严格按照ISO9001 餐饮服务类质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、ISO45001 职业健康安全管理体系、ISO14001 餐饮服务类环境管理体系认证标准组织生产经营活动。严格遵守采购方的规章制度并自觉接受机关干部职工对餐厅饭菜、服务质量的监督和评估。合同期内，餐厅的消防安全、食品安全、食品和环境卫生、环境建设由供应方负责，在职责范围内履行反食品浪费、创建健康餐厅、创建安全文明餐厅等职责。</p> <p>1.人员配备及管理：各餐厅实行定岗、定员、定量配备从业人员，供应方必须按照《各餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员。在为为民服务中心的各餐饮公司从业人员必须在采购方进行备案。所有工作人员必须持有有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师须持有相应的劳动技能等级证件、营业员须持营养证、安全员须持食品安全员证。原则上供应方在本项目中配备一名专职营养师，如在本项目中配备的经理、总管（厨师长）具有营养师资格证的，可由经理、总管（厨师长）兼职负责本项目的营养膳食工作。前厅服务人员年龄不超过40岁，其他人员年龄男的不超过55岁、女的不超过50岁。服务人员必须懂得服务礼仪，并具备标准规范的服务能力。服务人员每个季度定期培训一次，并记录培训内容留存；厨师每个季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。厨师每年更换两次及以上。每个餐饮企业应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。严格落实员工备案制，及时向甲方报送员工基本情况和人员变动情况。要严格落实国家关于支付劳动报酬的有关政策，按月向员工及时足额支付工资。</p> <p>2.食品安全：供应方须依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动。餐饮企业对其生产经营活动的食品安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。要严格执行“日管控，周排查，月调度”有关规定，设立食品质量安全岗位，配备专业技术人员，加强食品安全管理。要建立健全食品安全管理制度，全面落实餐饮服务食品安全操作规范，建立和实施危害分析和关键控制点体系，加强生产经营过程控制，建立食品安全追溯体系，严格执行进货查验、加工操作、清洗消毒、人员管理等规定。要建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料符合食品安全标准。要积极投保食品安全责任保险，采取有效管理措施，保证食品安全。托管合同签订之日起四个月内，所经营机关食堂须取得食品安全量化动态管理B级及以上资质，一年后1个月内须取得年度食品安全餐饮服务等级A级等级。</p> <p>3.食品卫生：严格执行食品卫生法，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。原料来源要新鲜、无农药残留。食品储存要规范，确保不变质、不串味。食品加工要规范，严禁使用禁止使用的食品添加剂。严禁剩菜、剩饭再利用，把住病从口入关，严防食物中毒和食源性病原。严格执行安全生产制度，做好防火、防盗，加强设备维修，杜绝重大事故。</p> <p>4.食品采购：引进采购绿色食品和有机食品，所有采购的食品必须符合国家有关食品卫生标准和规定，并要求供货商提供真实有效的食品检验合格证或检测单。要加强肉、蛋、奶、海鲜等高风险食品采购管理，必须在具有一定资质的企业统一采购。严格按照餐饮行业要求规范建立食品台账，确保每次采购的每样食品都能精准追溯。所有原辅材料必须从具有一定的知名度、信誉度较高的商家采购。积极巩固脱贫攻坚成果，在同条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安的贫困地区、贫困户农副产品，年购置延安的贫困地区农副产品需占到年购置总金额的10%及以上。禁止采购和加工下列食品食物：野生动物，转基因食材，有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常的食品食物，无检验合格证明的肉类食品，超过保质期食物，无卫生许可证食品生产经营者供应的食品。清洗、加工前先检查食品质量，对腐败变质、有毒有害的食品不加工。</p> <p>5.饭菜质量：以有力有效措施推动《健康中国行动》（2019-2030年）和《国民营养计划》（2017-2030年）在机关餐厅落实。食堂销售的食品，不添加任何有毒、有害物质，必须符合规定的质量标准，做到质高、量足，确保热菜、热饭。落实落细《中国居</p>								
						供应方每周食谱不得重复，每天食谱要严格按配伍禁忌						

序号	品目标名称	服务范围	服务内容	合同期限	数量	计量单位	单价(元)	总价(元)
1	A标段包括1.3.5号餐厅每年419万元,两年838万元 餐饮服务	1#、3#、5#餐厅托管	民膳食指南(2022)》,注重食品的营养搭配,推行营养配餐,结合中医药膳理论,讲究凉热搭配、荤素搭配、粗细搭配,注重营养均衡,并聘请营养师制定健康菜谱。 服务要求 调整质量,各餐厅需要根据就餐者的饮食习惯推陈出新,每月至少推出一道经反复改良新菜品。注重接待用餐,各具有接待功能的餐厅,至少要每季度推出一道具有地方特色的招牌菜和一道陕菜,并在我国“十大”菜系上下功夫,至少确保每个菜系中,能做精做细两道以上菜品,确保满足不同客人的就餐需要。要注重接待用餐菜单安排,机关餐厅接到接待任务确定用餐方式后,厨师长要充分了解客人来源、饮食习惯,并依据自身特长科学合理制定菜单,菜单由营养师、监管员以及机关事务服务中心审核后,报接待办审定执行。 6.食材存储: 严格按照标准规范分类储存食品。按期检查库存食品质量,发现变质食品或过期食品,应及时处理。冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品,严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。 7.餐具卫生: 须设有单独或相对独立的餐具洗消场所,并安排专职餐具消毒员;餐具使用前必须洗净、消毒、符合国家有关卫生标准,未经消毒的餐具不得使用;餐具消毒必须按照一刷、二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序操作;洗涤、消毒餐具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家标准;消毒后的餐具必须储存在餐具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐具应分开存放,并做好标记。 8.食品留样: 留样食品均采取统一标准容器,留样前必须对容器进行高温消毒或药物消毒,确保容器的安全卫生;每种食品留样分量为200—500g,餐饮公司对每餐所用和生产的食品均进行留样保存48小时,食品留样后均须用保鲜膜封紧并在熟食冰箱冷藏保存,每留样品种必须与当日供应菜单相符合;食品留样必须在菜肴制作完成后及出品前操作,确保食品留样的准确性;留样食品均注明具体时间,不同时间段留样食品应进行隔离存放;留样时间满48小时后可作废弃处理,时间不到或有特殊情况需保留或延长存放时间时应遵守规定,不得私自处理。 9.环境卫生: 餐饮公司负责食堂室内外清洁,有单独院落的还包括院落卫生,环境卫生必须做到无杂物、无异味、整洁干净。保持室内外清洁卫生,做到每餐一打扫,每天一清扫,每周一大清扫;加工结束后将地面、水池、加工台、工具、容器清洗刷干净;每餐后,将餐车、餐台等及时进行清洁并用消毒液擦洗餐桌和地面;每天玻璃墙、灶台墙体及门窗擦洗一次,每周进行一次彻底清洗。每周对碗柜及餐具进行二次消毒清洗。每餐前,做好开窗通风工作,做到餐厅及后厨无异味、空气新鲜。配合采购方落实食堂病媒生物防治措施,查漏补缺做好病媒防治工作,及时清理“四害”垃圾,机关餐厅无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。 10.垃圾管理: 各餐饮企业必须在服务保障的餐厅配置专门的生活垃圾管理员,熟悉并掌握垃圾分类有关知识。必须在其服务的餐厅外的指定位置按照垃圾分类管理要求设置分类垃圾容器,并配置标准的标识。必须严格按照垃圾分类要求挑拣生活垃圾并分类投放。厨余垃圾要做到干湿分离,不能与非厨余垃圾混投。要负责垃圾存放区域周围卫生,每天负责冲洗、清理,每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒,必须做到地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾。禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。要设置垃圾分类台账,严格按照分类标准统计每日的垃圾投放量、去向,并做好记录。 11.厉行节约: 对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》,落实计划、采购、台账管理、食品检测、加工、成品制作、储存、留样、服务、卫生、消毒、防鼠防虫等全环节的反食品浪费措施。抓住厨余垃圾这一关键环节,每天每餐对餐厨垃圾称重,计算垃圾系数并建立台账。“光盘”和“剩餐”是餐饮公司经营和服务水平的集中反映,餐饮企业要以问题为导向,不断提高饭菜质量和服务水平。市机关事务服务中心加大对“剩餐”现象的管理力度,对因餐饮企业原因导致“剩餐”现象,从严从重处罚。 12.设施设备管理: 餐饮公司要加强餐厨设备、餐厅公共设施的管理,爱惜厨房设施设备,确保实施设备安全完整,提高使用寿命。如果发现人为损坏(经维修公司专业人士鉴定),应照价赔偿。建立厨房设施设备台账,定期核对和清点,确保设施设备完整;及时清理设施设备上摆放的杂物以及浮尘、油渍等污染物,确保设施设备干净整洁;及时清理排污、排水等管道,确保管道畅通;严格按操作规程使用和保养设施设备,确保安全规范使用。各灶设施设备不得随意挪用,如需转移,必须经监管人员报经餐饮科科长同意后,方可挪用。 13.厨具及低值易耗品管理: 按照谁投资购买,产权归谁的原则,分类管理。属于甲方投资的,产权归甲方;后期由乙方投资的,产权归乙方。在合同期内,甲方进行产权管理和登记,并负责监督;乙方负责使用管理,对厨具用具的完好状态负责,最大限度的提高使用寿命。乙方投资购买的,属于新增的,须报甲方备案登记;属于更新的,须按照交旧购新的原则向甲方备案登记。双方每月至少进行一次账账、账实核对,确保资产安全完整、产权清晰。 14.实现公平竞争: 餐饮公司通过“智慧餐厅”APP,提前一周公布下一周经营营养师签字审定的菜单,于每餐开餐前10分钟,向干部职工发布成品及当餐菜单,供干部职工自主选择就餐餐厅。要自觉接受群众监督,听取群众意见,对群众反映属实的管理不到位的事项,限期整改;对群众提出的有利于提高餐饮保障和服务水平的建设性意见,要认真采纳。 15.配合智慧化管理: 餐饮公司需按照“延安”APP建设要求,在延安农村商业银行股份有限公司开设结算账户,确保消费资金和托管费用及时准确得到结算。要及时关注“延安”APP“食堂菜谱”中的意见建议,向就餐者做好解释工作,并以问题为导向改进落实。要及时汇总各餐厅预计就餐人数,做好食材采购。要安排专人负责组织安排打包送餐服务,确保从预订起30分钟内将盒饭送到就餐者指定地点。要及时回应社会关切,解决好“12345”热线反映的关于机关餐厅的所有问题。 16.应急保障: 餐饮公司必须有科学、完善、合理的应急预案。对停水、停电、停气等特殊特殊情况要有应对措施,对疫情防控及处置要有应急保障措施,对火	合同期限自合同签订之日起两年。	2.00	年	4,118,395.00	8,236,790.00

序号	品目名称	服务名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准	数量	计量单位	单价(元)	总价(元)
				灾、漏电等突发事件要有应对措施。要建立有效的食品安全应急处置措施，确保饮食安全。17.其他事项：要积极响应我市关于“五上企业”培育要求，中标企业如属注册地服务要求域外的企业，中标后10个工作日内，须在宝塔区成立具有独立法人资格的全资子公司，并由全资子公司代表中标企业履行合同权利和义务，并以全资子公司名义开具发票、结算营业收入等。中标企业对全资子公司须加强培育和监管，并承担全资子公司违约的连带责任。托管期内，未经同意，餐饮公司不得私自转包（在宝塔区成立的全资子公司除外），一经发现取消其经营资格。						

二、合同包2（2#、4#、6#餐厅托管企业）

1.1、中标（成交）供应商：西安百膳苑餐饮管理有限公司

1.2、中标（成交）总价：5639831.00 元

1.3、中标（成交）标的明细：

服务类

序号	品目名称	服务名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准	数量	计量单位	单价(元)	总价(元)
				<p>供应方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国环境保护法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》和有关集体用餐卫生管理规定等相关规定。必须严格按照ISO9001 餐饮服务类质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、ISO45001 职业健康安全管理体系、ISO14001 餐饮服务类环境管理体系认证标准组织生产经营活动。严格遵守采购方的规章制度并自觉接受机关干部职工对餐厅饭菜、服务质量的监督和评估。合同期内，餐厅的消防安全、食品安全、食品和环境卫生、环境建设由供应方负责，在职责范围内履行反食品浪费、创建健康餐厅、创建安全文明餐厅等职责。1.人员配备及管理：各餐厅实行定岗、定员、定量配备从业人员，供应方必须按照《各餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员。在为民服务中心的各餐饮公司从业人员必须在采购方进行备案。所有工作人员必须持有有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师须持有相应的劳动技能等级证件、营养师须持营养师证、安全员须持食品安全员证。原则上供应方在本项目中配备一名专职营养师，如在本项目中配备的经理、总管（厨师长）具有营养师资格证的，可由经理、总管（厨师长）兼职负责本项目的营养膳食工作。前厅服务人员年龄不超过40岁，其他人员年龄男的不超过55岁、女的不超过50岁。服务人员必须懂得服务礼仪，并具备标准规范的服务能力。服务人员每个季度定期培训一次，并记录培训内容留存；厨师每个季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。厨师每年更换两次及以上。每个餐饮企业应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。严格落实员工备案制，及时向甲方报送员工基本情况和人员变动情况。要严格落实国家关于支付劳动报酬的有关政策，按月向员工及时足额支付工资。2.食品安全：供应方须依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动。餐饮企业对其生产经营活动的食品安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。要严格执行“日管控，周排查，月调度”有关规定，设立食品质量安全岗位，配备专业技术人员，加强食品安全管理。要建立健全食品安全管理制度，全面落实餐饮服务食品安全操作规范，建立和实施危害分析和关键控制点体系，加强生产经营过程控制，建立食品安全追溯体系，严格执行进货查验、加工操作、清洗消毒、人员管理等规定。要建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料符合食品安全标准。要积极投保食品安全责任保险，采取有效管理措施，保证食品安全。托管合同签订之日起四个月内，所经营机关食堂须取得食品安全量化动态管理B级及以上资质，一年后1个月内须取得年度食品安全餐饮服务等级A级等级。3.食品卫生：严格执行食品卫生法，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。原料来源要新鲜、无农药残留。食品储存要规范，确保不变质、不串味。食品加工要规范，严禁使用禁止使用的食品添加剂。严禁剩菜、剩饭再利用，把住病从口入关，严防食物中毒和食源性病原。严格执行安全生产制度，做好防火、防盗，加强设备维修，杜绝重大事故。4.食品采购：引进采购绿色食品和有机食品，所有采购的食品必须符合国家有关食品卫生标准和规定，并要求供货商提供真实有效的食品检验合格证或检测单。要加强肉、蛋、奶、海鲜等高风险食品采购管理，必须在具有一定资质的企业统一采购。严格按照餐饮行业要求规范建立食品台账，确保每次采购的每样食品都能精准追溯。所有原辅材料必须从具有一定的知名度、信誉度较高的商家采购。积极巩固脱贫攻坚成果，在同等条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安的贫困地区、贫困户农副产品，年购置延安的贫困地区农副产品需占到年购置总金额的10%及以上。禁止采购和加工下列食品食物：野生动物，转基因食材，有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常的食品食物，无检验合格证明的肉类食品，超过保质期限食物，无卫生许可证食品生产者供应的食品。清洗、加工前先检查食品质量，对腐败变质、有毒有害的食品不加工。5.饭菜质量：以有力有效措施推动《健康中国行</p>						供应方每周食谱不得重复，每天食谱要严

序号	品目标名称	服务范围	数量	计量单位	单价(元)	总价(元)
1	B标段包括2.4.6号餐厅每年296万元,两年592万元。	2#、4#、6#餐厅托管	2.00	年	2,819,915.50	5,639,831.00
		<p>动》(2019-2030年)和《国民营养计划》(2017-2030年)在机关餐厅落实。食堂销售的食物,不添加任何有毒、有害物质,必须符合规定的质量标准,做到质高、量足、服务周到。落实《中国居民膳食指南(2022)》,注重食品的营养搭配,推行营养配餐,结合中医药膳理论,讲究冷热搭配、荤素搭配、粗细搭配,注重营养均衡,并聘请营养师制定健康菜谱。努力提高烹调质量,各餐厅需要根据就餐者的饮食习惯推陈出新,每月至少推出一道经反复改良新菜品。注重接待用餐,各具有接待功能的餐厅,至少要每季度推出一道具有地方特色的招牌菜和一道陕菜,并在我国“十大”菜系上下功夫,至少确保每个菜系中,能做精做细两道以上菜品,确保满足不同客人的就餐需要。要注重接待用餐菜单安排,机关餐厅接到接待任务确定用餐方式后,厨师长要充分了解客人来源、饮食习惯,并依据自身特长科学合理制定菜单,菜单由营养师、监管员以及机关事务服务中心审核后,报接待办审定执行。</p> <p>6.食材存储:严格按照标准规范分类储存食品。按期检查库存食品质量,发现变质食品或过期食品,应及时处理。冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品,严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。</p> <p>7.餐具卫生:须设有单独或相对独立的餐具洗消场所,并安排专职餐具消毒员;餐具使用前必须洗净、消毒、符合国家有关卫生标准,未经消毒的餐具不得使用;餐具消毒必须按照一刷、二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序操作;洗涤、消毒餐具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家标准;消毒后的餐具必须储存在餐具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐具应分开存放,并做好标记。</p> <p>8.食品留样:留样食品均采取统一标准容器,留样前必须对容器进行高温消毒或药物消毒,确保容器的安全卫生;每种食品留样分量为200—500g,餐饮公司对每餐所用和生产的食品均进行留样保存48小时,食品留样后均须用保鲜膜封紧并在熟食冰箱冷藏保存,每留样品种必须与当日供应菜单相符合;食品留样必须在菜肴制作完成后及出品前操作,确保食品留样检测的准确性;留样食品均注明具体时间,不同时间段留样食品应进行隔离存放;留样时间满48小时后可作废弃处理,时间不到或有特殊情况需保留或延长存放时间时应遵守规定,不得私自处理。</p> <p>9.环境卫生:餐饮公司负责食堂内外清洁,有单独院落的还包括院落卫生,环境卫生必须做到无杂物、无异味、整洁干净。保持室内外清洁卫生,做到每餐一打扫,每天一清洗,每周一大清扫;加工结束后将地面、水池、加工台、工具、容器清扫干净;每餐后,将餐车、餐台等及时进行清洁并用消毒液擦拭餐桌和地面;每天玻璃墙、灶台墙体及门窗擦洗一次,每周进行一次彻底清洗。每周对碗柜及餐具进行二次消毒清洁。每餐前,做好开窗通风工作,做到餐厅及后厨无异味、空气新鲜。配合采购方严格落实食堂病媒生物防治措施,查漏补缺做好病媒防治工作,及时清理“四害”垃圾,机关餐厅无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。</p> <p>10.垃圾管理:各餐饮企业必须在服务保障的餐厅配置专门的生活垃圾管理员,熟悉并掌握垃圾分类有关知识。必须在其服务的餐厅外的指定位置按照垃圾分类管理要求设置分类垃圾容器,并配置标准的标识。必须严格按照垃圾分类要求挑拣生活垃圾并分类投放。厨余垃圾要做到干湿分离,不能与非厨余垃圾混投。要负责垃圾存放区域周围卫生,每天负责冲洗、清理,每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒,必须做到地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾。禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。要设置垃圾分类台账,严格按照分类标准统计每日的垃圾投放量、去向,并做好记录。</p> <p>11.厉行节约:对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》,落实计划、采购、台账管理、食品检测、加工、成品制作、储存、留样、服务、卫生、消毒、防鼠防虫等全环节的反食品浪费措施。抓住厨余垃圾这一关键环节,每天每餐对餐厨垃圾称重,计算垃圾系数并建立台账。“光盘”和“剩餐”是餐饮公司经营和服务水平的集中反映,餐饮企业要以问题为导向,不断提高饭菜质量和服务水平。市机关事务服务中心加大对“剩餐”现象的管理力度,对因餐饮服务原因导致“剩餐”现象,从严从重处罚。</p> <p>12.设施设备管理:餐饮公司要加强餐厨设备、餐厅公共设施的管理,爱惜厨房设施设备,确保实施设备安全完整,提高使用寿命。如果发现人为损坏(经维修公司专业人士鉴定),应照价赔偿。建立厨房设施设备台账,定期核对和清点,确保设施设备完整;及时清理设施设备上摆放的杂物以及浮尘、油渍等污染物,确保设施设备干净整洁;及时清理排污、排水等管道,确保管道畅通;严格按操作规程使用和保养设施设备,确保安全规范使用。各灶设施设备不得随意挪用,如需转移,必须经监管人员报经餐饮科科长同意后,方可挪用。</p> <p>13.厨具及低值易耗品管理:按照谁投资购买,产权归谁的原则,分类管理。属于甲方投资的,产权归甲方;后期由乙方投资的,产权归乙方。在合同期内,甲方进行产权管理和登记,并负责监督;乙方负责使用管理,对厨具用具的完好状态负责,最大限度的提高使用寿命。乙方投资购买的,属于新增的,须报甲方备案登记;属于更新的,须按照交旧购新的原则向甲方备案登记。双方每月至少进行一次账账、账实核对,确保资产安全完整、产权清晰。</p> <p>14.实现公平竞争:餐饮公司通过“智慧餐厅”APP,提前一周公布下一周营养师签字审定的菜单,于每餐开餐前10分钟,向干部职工发布成品及当餐菜单,供干部职工自主选择就餐餐厅。要自觉接受群众监督,听取群众意见,对群众反映属实的管理不到位的事项,限期整改;对群众提出的有利于提高餐饮保障和服务水平的建设性意见,要认真采纳。</p> <p>15.配合智慧化管理:餐饮公司需按照“延安”APP建设要求,在延安农村商业银行股份有限公司开设结算账户,确保消费资金和托管费用及时准确得到结算。要及时关注“延安”APP“食堂菜谱”中的意见建议,向就餐者做好解释工作,并以问题为导向改进落实。要及时汇总各餐厅预计就餐人数,做好食材采购。要安排专人负责组织安排打包送餐服务,确保从预订起30分钟内将盒饭送到就餐者指定地点。要及时回应社会关切,解决</p>				

序号	品目名称	服务名称	服务范围	服务时间	服务标准	数量	计量单位	单价(元)	总价(元)
			好“12345”热线反映的关于机关餐厅的所有问题。16.应急保障：餐饮公司必须有科学、完善、合理的应急预案。对停水、停电、停气等特殊特殊情况要有应对措施，对疫情突发事件处置要有应急保障措施，对火灾、漏点等突发事件要有应对措施。要建立有效的食品安全应急处置措施，确保食品安全。17.其他事项：要积极响应我市关于“五上企业”培育要求，中标企业如属注册地在延安市域外的企业，中标后10个工作日内，须在宝塔区成立具有独立法人资格的全资子公司，并由全资子公司代表中标企业履行合同权力和义务，并以全资子公司名义开具发票、结算营业收入等。中标企业对全资子公司须加强培育和监管，并承担全资子公司违约的连带责任。托管期内，未经同意，餐饮公司不得私自转包（在宝塔区成立的全资子公司除外），一经发现取消其经营资格。						