

西安市新城区人民检察院[166]西安市新城区人民检察院2026年食堂外包采购项目中标（成交）明细

陕西翊兴项目管理有限公司受西安市新城区人民检察院[166]委托，采用竞争性磋商进行采购西安市新城区人民检察院2026年食堂外包采购项目（项目编码：SXYX-2026-003）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（西安市新城区人民检察院2026年食堂外包采购项目）

1.1、中标（成交）供应商：陕西尚勤雅苑餐饮服务有限公司

1.2、中标（成交）总价：633,800.00 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）
-----	------	------	------	------	------	-------	----	----	-------

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)
1-1	餐饮服务	食堂外包服务	<p>一、服务要求 (一) 采购需求: 1. 采购内容: 食材、人工、服务费、管理费等; 2. 每天须准备早午两餐, 特殊情况双方沟通解决, 就餐品种标准 (可高于该标准): (二) 早餐品种: 1. 四种小菜 (凉热根据季节或需求搭配, 应包含一种荤菜); 2. 一种稀饭或特色汤品; 3. 每餐需供应鸡蛋、牛奶、点心; 4. 主食两种, 粗粮小吃一种。 (三) 午餐品种: 1. 套餐形式, 以家常菜、地方特色面食为主 (米饭或面食轮流供应), 菜: 五种 (二荤三素), 每周至少提供两餐健康餐, 健康餐品不少于三样。 2. 主食两种, 含粗粮一种。 3. 每顿备有汤粥。 4. 午餐配有水果和酸奶。 5. 要求回民灶。 (四) 采购目标: 1. 经双方协商, 由甲方提供配餐场地 (包括配送现场的水、电、天然气), 现场乙方进行经营管理, 保障甲方80人就餐需要。 2. 为本院干警提供安全、健康、多样、美味的工作餐以及干净整洁卫生的就餐环境和氛围。 (五) 相关需求: 1. 乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。乙方对所提供的饭菜和食品负安全责任, 如发生食源性群体食物中毒事故, 经政府权威部门确定属乙方责任的, 则由乙方负全责; 2. 乙方应保证所有员工均需具备现行有效的相应资格证、健康证, 乙方公司应具备《食品经营许可证》; 3. 乙方不得使用不符合食品卫生和质量标准的原料, 否则由此引发的一切事故 (包括但不限于食品安全事故), 由乙方承担, 导致甲方承担或遭受损失的, 甲方有权向乙方追偿或索赔; 4. 乙方需做好餐厅的水电气日常管理和附属楼安全、消防、治安、员工管理, 严防出现安全事故、操作事故等, 因乙方未按规定操作造成的损失, 由乙方承担全部责任并进行相应赔偿; 5. 乙方每餐供应的主副食品种须留样保存48小时。乙方必须按食品安全的要求, 做好食品的储藏、加工、餐具的消毒及“三防”措施落实, 并做好相关记录; 6. 乙方应按照国家标准制作餐品, 不得使用国家标准外的预制菜或半预制菜。 7. 乙方应具有良好的沟通和管理能力, 按照合同要求做好与甲方的沟通以及配合工作。</p>	<p>一、服务要求 (一) 采购需求: 1. 采购内容: 食材、人工、服务费、管理费等; 2. 每天须准备早午两餐, 特殊情况双方沟通解决, 就餐品种标准 (可高于该标准): (二) 早餐品种: 1. 四种小菜 (凉热根据季节或需求搭配, 应包含一种荤菜); 2. 一种稀饭或特色汤品; 3. 每餐需供应鸡蛋、牛奶、点心; 4. 主食两种, 粗粮小吃一种。 (三) 午餐品种: 1. 套餐形式, 以家常菜、地方特色面食为主 (米饭或面食轮流供应), 菜: 五种 (二荤三素), 每周至少提供两餐健康餐, 健康餐品不少于三样。 2. 主食两种, 含粗粮一种。 3. 每顿备有汤粥。 4. 午餐配有水果和酸奶。 5. 要求回民灶。 (四) 采购目标: 1. 经双方协商, 由甲方提供配餐场地 (包括配送现场的水、电、天然气), 现场乙方进行经营管理, 保障甲方80人就餐需要。 2. 为本院干警提供安全、健康、多样、美味的工作餐以及干净整洁卫生的就餐环境和氛围。 (五) 相关需求: 1. 乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。乙方对所提供的饭菜和食品负安全责任, 如发生食源性群体食物中毒事故, 经政府权威部门确定属乙方责任的, 则由乙方负全责; 2. 乙方应保证所有员工均需具备现行有效的相应资格证、健康证, 乙方公司应具备《食品经营许可证》; 3. 乙方不得使用不符合食品卫生和质量标准的原料, 否则由此引发的一切事故 (包括但不限于食品安全事故), 由乙方承担, 导致甲方承担或遭受损失的, 甲方有权向乙方追偿或索赔; 4. 乙方需做好餐厅的水电气日常管理和附属楼安全、消防、治安、员工管理, 严防出现安全事故、操作事故等, 因乙方未按规定操作造成的损失, 由乙方承担全部责任并进行相应赔偿; 5. 乙方每餐供应的主副食品种须留样保存48小时。乙方必须按食品安全的要求, 做好食品的储藏、加工、餐具的消毒及“三防”措施落实, 并做好相关记录; 6. 乙方应按照国家标准制作餐品, 不得使用国家标准外的预制菜或半预制菜。 7. 乙方应具有良好的沟通和管理能力, 按照合同要求做好与甲方的沟通以及配合工作。</p>	合格按照竞争性磋商文件及成交竞争性磋商响应文件进行履约验收。 自合同签订之日起一年	633,800.00	1.00	项	633,800.00	

