

# 西安市新城区机关事务服务中心新城区政府机关食堂业务委托项目中标 (成交) 明细

陕西纵横项目管理有限公司受西安市新城区机关事务服务中心委托，采用竞争性磋商进行采购新城区政府机关食堂业务委托项目（项目编号：SXZH2026-ZC013-CS）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（新城区政府机关食堂业务委托项目）

- 1.1、中标（成交）供应商：西安尚勤物业管理有限公司
- 1.2、中标（成交）总价：1,239,710.00 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）
1-1	餐饮服务	<p>（一）服务内容 供应商承担机关食堂早餐约180人次、午餐约260人次用餐的原材料采购、餐品供应、餐饮服务管理、保洁卫生、餐厨设备及餐具小件配置（采购人提供餐厅现有设备供供应商使用）、餐厨设备维修等餐饮服务保障相关工作。</p> <p>（二）供餐要求 实行工作日早、中餐正常供餐保障，加班、休息日及法定节假日按采购人指定时间段做好保障供餐，费用另行结算。（三）供餐内容 按采购人要求审核确定的餐谱供餐 1.早餐：菜品不少于4种，稀饭粥类不少于2种，胡辣汤、油茶、芝麻糊等风味品每周至少上1次；包子、花卷、馒头、菜盒、油条、油饼、发糕等中式面点轮换供应且不少于3种；牛奶或酸奶（质量价格中优）、蛋类为每日早餐标配，杂粮为每周一、周三、周五供应一个单品。 2.午餐：设置炒菜档口1个、面食档口1个。炒菜档口供应：菜品不少于6种，荤菜不少于3种、素菜不少于3种（其中每周供应一次纯荤菜）米饭1种（白米饭和杂粮</p>	<p>服务质量要求：（一）基本要求 1.供应商在业务履行过程中要服从采购人对生产场地、工作及生活环境的安排和要求，严格执行采购人相关管理规定，并按采购人制定的考核办法接受考核及管理。 2.原材料采购总金额中，按采购人分配要求，完成832平台采购任务。从合同签订之日起，6个月内完成采购人年分配任务，未按时完成的从供应商应结算费用中扣除。 3.操作间、餐厅、储存、库房等区域的水、电、气等基础设施改造须报采购人审核批准，公共区域悬挂、摆放、张贴宣传广告等须报采购人审核同意。 4.采购蔬菜每次必须进行农药残留检测，检测环节由供应商负责。 5.供应商须向采购人提供供餐服务保障方案。 6.供应商向采购人提供运行成本采购明细，采购人负责市场询价，供应商食材采购价格不得高于大型超市团购价格（含运送费）。 7.餐具保持完好率（指餐具无裂缝、无豁口或破损）在98%以上，第一次更换厨房用品由采购人进行统一配发，后续筷子须每三个月更换一次；餐具非完好，须及时更换餐具且符合采购人要求和规格，更换凭据须报采购人备案留存。 8.厨具中菜刀、铁锅、菜墩、炒勺等小件厨具后续补充更新，须符合采购人要求和规格，更换凭据须报采购人备案留存。 9.所使用及更换的低值易耗品必须符合国家质量标准。 10.供应商制作的宣传展板和标志标识等每年至少更换一次。 11.餐厅工作人员业务培训每季度不少1次，培训资料须报采购人备案留存。 12.供应商承担服务期内全部生产安全责任。 13.供应商应严格遵守并执行采购人制定的考核管理等制度。 14.各种设施设备必须悬挂或粘贴操作规程标识牌，按操作规程进行操作，严禁违规操作使用。 15.供应商必须确保食品质量和食品卫生安全。 16.餐厅每日所使用餐牌，按照采购人要求的规格制作、核对餐牌内容，如有更换及时报采购人知晓备案。 17.供应商须严格遵守食品卫生安全法规，餐具每餐前经过消毒，餐厅每餐前后打扫，保持整洁。 18.供应商派遣人员每年进行一次健康体检，保证工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生从业人员标准，持有效健康证上岗。 19.供应商不</p>	满足国家相关法律法规及磋商文件	1,239,710.00	1.00	项	1,239,710.00	

品目号	品目名称	服务内容	服务要求	服务期限	单价 (元)	数量	单位	总价 (元)
		<p>米饭轮换供应)；面食档口供应：炸酱面、油泼面、米线等常见面食1种，一周供应1次饺子。供应自助开口小菜不少于2种；汤品1种；水果1种。（备注：鱼类和牛羊肉类菜品，每周供应不少于1次。）</p> <p>（四）人员配备</p> <p>1.所有派遣员工必须身体健康，上岗前须通过当地卫生部门指定医院或防疫站的体检，并持有有效健康证，无证人员不得上岗。2.相关岗位人员须持有相应等级的职业资格证书和采购人合理要求的证件，并且技术水平过硬，能够保证服务质量。3.派遣员工必须符合国家劳动法规定的年龄要求（18岁—55岁之间），不得配备超龄或不足法定年龄的员工。4.员工由供应商（供应商）自行招聘，员工工资和社保、医保等福利待遇及意外保险等均由供应商承担。5.员工数量要求：厨师长1名、红案厨师1名、面案厨师1名、中厨2名、服务员3名、杂工1名。</p>	<p>得采购“三无”产品、加工霉烂变质商品或不卫生的食品。不得销售未向采购人报备的食品和不符合食用标准食品。20.供应商须按规定要求和操作规程，做好油烟净化系统的日常自清洗及维护保养，所有台账资料须报采购人备案留存。21.供应商须按规定要求和操作规程，每日做好水、电、天然气安全使用记录，记录台账须每月报采购人备案留存。22.库房落实架子化、箱子化、标签化，食材必须有分类标识牌。23.供应商须配合采购人完成各类工作检查，提供检查所需台账记录及资料。（二）其他要求</p> <p>1.采购原材料由供应商自行检查验收登记，采购人进行监督及抽检。供应商须确保所采购原材料可溯源追查，不得采购劣质或过期产品。2.采购人有权对供应商进行成本核算，供应商须提供相应的票据、出入库记录、登记簿等，并保证其提供资料的真实性和完整性。3.供应商对采购人现有餐厨设备及餐具用品需要更换或报废时，须报采购人许可。合同期满或供应商提前退出时，设备交接必须保持完好率100%。4.供应商应严格遵守国家有关安全生产的法律法规，定期进行消防设施安全检查，发现隐患及时上报，配合采购人及时处理各类隐患。5.供应商须加强安全生产宣传教育，建立健全各项安全生产管理机制和安全生产管理制度，教育所属员工严格遵守安全操作规程，承担所有安全事故及安全生产责任。6.供应商须制订生产安全事故应急救援预案及紧急事故处置应急预案，适时组织应急处处置演练活动。7.定期召开安全生产动员会，及时传达上级主管部门有关安全生产精神。定期对员工进行消防、设备规范操作的培训教育，增强全员安全生产意识。8.供应商员工因工或非因工发生人身伤、残、亡或财产损失的，由供应商承担。9.供应商入场开始运营所使用餐具必须为新品。10.供应商应做好水、粮、菜等各种物资的储备工作，确保在停水及其他异常情况下能保证一天的餐食供应。</p>	<p>足采购人后续服务要求</p> <p>二年</p> <p>合同</p> <p>质量标准</p> <p>要求</p>				

陕西纵横项目管理有限公司  
2026年04月24日