

中共西安市高陵区委政法委员会综治中心廉政灶服务采购项目中标（成交）明细

陕西华辰景天工程项目管理有限公司受中共西安市高陵区委政法委员会委托，采用竞争性磋商进行采购综治中心廉政灶服务采购项目（项目编码：HCJT[2026政采]第008号）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（综治中心廉政灶服务采购项目）

- 1.1、中标（成交）供应商：高陵宾馆服务有限责任公司
- 1.2、中标（成交）总价：526,200.00 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）	
	综	<p>（一）项目概况 按照中省市关于政府向社会力量购买服务的指导意见和实施意见，为加大公共服务领域社会化服务工作，将区综治中心廉政灶工作纳入购买社会化服务。西安市高陵区综治中心廉政灶就餐人员约103人，主要用于干部就餐，坚持廉洁节俭、安全卫生，按标准配备人员与设备，规范管理，保障日常工作运转。（二）服务内容 1.本项目服务保障干部职工按时就餐，就餐环境良好，具体工作包括： （1）服务模式：采用服务外包的模式。由供应商委派专业厨房工作人员及食堂管理人员对所有人员提供伙食供应服务，供应商自主管理、自主排班、自主薪酬、自主招聘解聘，采购人不予干预供应商内部管理，仅对服务结果进行监督考核，双方无劳动关系、无劳务派遣关系。（2）原材料验收：采购人派专人负责对供应商提供的肉类、蔬菜和干杂等原材料进行验收，</p>	<p>1.人员配备（1）配备保障服务总人数不少于5人（含5人），包含管理采购负责人：1人厨师长1人，切配1人，面点1人，洗消1人。供应商自行配备日常供餐与食堂管理所需的足额专业人员，人员结构合理，确保供餐效率与服务质量；所有从业人员持有效健康证，具备相应餐饮服务经验与技能，符合食品安全与劳动法相关要求。（2）服务人员年龄符合劳动法相关规定，身体健康、干净整洁、形象良好，具备一定的工作经验。（3）供应商负责从业人员的食品安全知识培训、职业道德教育，做好培训记录留存。（3）服务人员服从采购人监督管理、遵守各项规章制度，服从工作安排和要求。2.人员管理（1）供应商自主配备、自主管理，负责其人员的薪酬、福利、保险、劳动关系及一切用工风险。（2）人员信息档案（含健康证复印件、岗位分工）须在服务开始前报备采购人，人员变动须在3个工作日内书面告知采购人并更新档案。（3）关键岗位（管理采购负责人、厨师长）的更换，须提前7个工作日通知采购人并经采购人书面同意。2.服务标准（1）供应商须建立健全食品安全各项管理制度，明确食品安全责任，并对执行情况进行记录。（2）供应商须制定从业人员食品安全知识培训计划，组织实施并做好记录。（3）供应商须建立餐厨废弃物处置管理制度，将餐厨废弃物分类放置，废弃物应在每次供餐结束后及时清除，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。餐厨废弃物应由经相关部门许可或者备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。（4）供应商须制定食品安全检查计划，明确检查项目及考核标准，并做好检查记录。（5）供应商须组织制定食品安全事故预防、应急处置方案，定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。（6）供应商须建立食品安全检查及从业人员健康、培训等档案管理，人员信息档案报备采购人处，且当人员变动时要及时进行变更报备。（7）供应商进行前述各项文件记录和人员管理。（8）供应商须根据卫生部《病媒生物预防控制管理规定》和《国家级卫生城市标准》的要求，建立病媒生物预防控制制度，按时定期开展病媒生物防治工作，并做好台账记录和管理，确保食堂无病媒生物滋</p>		达到国家、省、					

品目号	服务内容	服务要求	订之市相	单价 (元)	数量	单位	总价 (元)
1	<p>验收合格后进入加工场所进行制作加工。验收合格的质量安全由供应商负责，供应商需提供食材检验检疫相关票证，确保食材来源可追溯。</p> <p>(3) 加工：根据采购人审核通过的菜单及要求进行加工、供应工作，确保餐食符合安全卫生标准、口味适宜。</p> <p>(4) 食堂保洁：保证人员就餐区、伙食食材加工区、食材集散区、服务人员活动区的保洁服务，保证就餐区、加工区域内的清洁度和舒适度。</p> <p>(5) 食堂管理：对伙食供应的日常生产、人员做好管理工作；负责食品质量、消防卫生等安全工作；制定相应的管理流程及应急预案；配合采购人进行物资管理，并做好日常统计等工作。</p> <p>(6) 用餐标准：工作日用餐（约103人）：早餐：稀饭或汤（八宝粥、小米粥、玉米粥、豆浆、胡辣汤）任意一种，菜品2种（1凉1热），2种小菜、主食（包子、油条、馒头、油饼、花卷）任意一种，蛋制品一种。午餐：菜品4种（2荤2素，包括1道主荤菜），1道主食（米饭），汤羹1种；或菜品2种（1荤1素），1道主食（面食），汤羹1种。</p>	<p>生。（9）供应商按《食品卫生法》及采购人要求为员工提供卫生、可口、周到的就餐服务，做到不加工过期“三无”食材，并妥善存储、清洗彻底食材；加工制作过程卫生无毒、生熟分开、配餐合理；成品饭食口味适宜，无夹生、无异物；餐后餐具按规定程序清洗消毒彻底；后厨及就餐环境干净整洁、无积垢、无灰尘、无死角、无病媒生物；就餐服务周到细致。防止食物中毒，由于管理不善或供应商人员操作等因素引发的食品卫生安全事件，由供应商负全部责任，赔偿因此给采购人造成的行政事业罚款等相关费用，并无条件配合采购人开展善后处理。（10）供应商从业人员有统一制服，工作期间标准着装，服务细致周到。</p> <p>3. 服务要求（1）供应商每周一向干部职工公布本周菜单，菜单需提前报采购人审核备案，未经审核不得擅自更改；（2）工作人员负责将每天食品留样48小时，以备查验；（3）供应商工作人员需持有效“健康证”上岗；（4）供应商每周五编制下周菜单，报采购人审核，并按审核后的菜单拟定原材料采购计划；（5）供应商合理安排膳食供应，在保证采购人职工就餐的前提下，做好节约，避免浪费；（6）厨房每日的残渣剩饭和垃圾运由供应商送至采购人指定地点；（7）供应商未经采购人同意，不得擅自对餐厅设施做任何改动；（8）供应商未经采购人同意，不得擅自转让承包或变相转让他人经营，不得对外经营；（9）供应商接受采购人的监督和指导，认真履行合同；工作人员必须遵守采购人的各项安全、治安、消防等规章制度；工作期间杜绝长明灯、长流水，做好水、电、气等节约使用；（10）供应商负责经营期间服务人员的自主选聘、薪酬决定，聘用人员与采购人无劳动关系；（11）供应商负责服务期产生的人工费、低值易耗品费用、用工自身的安全、人身伤害以及对其他第三人的伤害等，若给采购人造成不良后果的应承担相应赔偿责任。（四）履约验收与考核 1. 考核指标（量化）：（1）食品安全：零事故、食品留样规范、食材检验检疫票证齐全率100%，无过期、“三无”食材；（2）送餐准时率：不得无故延迟送餐，特殊情况需提前1小时告知采购人；（3）卫生质量：日常检查及专项检查合格率100%，符合病媒生物预防控制及国家级卫生城市标准；（4）服务满意度：每月由采购人组织干部职工测评；（5）投诉处理：24小时内响应，月有效投诉≤1次，投诉处理满意度100%；（6）台账管理：各类台账（培训、检查、留样、餐厨废弃物处置等）齐全、规范，留存完整；（7）人员管理：从业人员持证上岗率100%，人员变动及时报备，无违规用工情况。</p>	<p>订之市相</p> <p>服务要求</p> <p>期限</p> <p>合同</p> <p>期满</p> <p>无特</p> <p>殊事</p> <p>由合</p> <p>同自</p> <p>动失</p> <p>效。</p> <p>的“合</p> <p>格”标</p> <p>准，</p> <p>符合</p> <p>采购</p> <p>人的</p> <p>要求。</p>	526,200.00	1.00	项	526,200.00