

西安市公安局强制医疗管理处食堂劳务服务项目中标（成交）明细

华智造价咨询有限公司受西安市公安局强制医疗管理处委托，采用竞争性磋商进行采购食堂劳务服务项目（项目编号：HZJZS2024-0143）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（食堂劳务服务项目）

- 1.1、中标（成交）供应商：陕西聚悟食餐饮管理有限公司
- 1.2、中标（成交）总价：999,900.00 元
- 1.3、中标（成交）标的明细：

服务类

| 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 | 1008000 | 西安市公安局强制医疗管理处食堂包工包料、职工食堂及病患食堂共两个食堂，就餐人数约600人，服务商接受委托后不得再转包或分包给第三方。服务商主要负责餐食加工（一日三餐及夜班餐）食材存储管理、伙房人员管理、伙房及餐厅、储物间、洗涤间及伙房周边等卫生保洁消毒以及送餐等。 | 1、供餐要求：全年365天运营，24小时供餐保障。2、供餐内容：早餐：菜品6种，其中热菜2种（一道半荤菜）、手拌菜3种、小菜1种；稀饭2种；五谷豆浆/牛奶1种；主食2种、小吃1种（炸、蒸、烙类小吃）；鸡蛋1种（蒸、五香、煎）。午餐：菜品不少于6种（3荤3素），其中主荤菜1种、半荤菜2种、素菜3种；汤品1种；主食2种、面食1种；小吃杂粮1种；水果1种；奶制品1种。晚餐：热菜3种（1荤2素）；主食2种；稀饭1种、小吃1种、饼类1种。夜餐：主食1种、汤一种3、质量要求：（1）操作环境要求：干净、干燥、无污染、无油垢、无蝇虫、无老鼠。厨房垃圾要做到日产日清，垃圾桶加盖、内外袋无外溢。（2）服务商必须严格按照《食品卫生法》和《安全生产法》开展餐饮服务。（3）由于服务商原因所造成误餐、断供、食品安全（食物不洁或霉变引发的细菌性食物中毒和食源性疾病等所发生的治疗费用）等问题，由服务商承担全部责任，并进行相应处罚。（4）服务商所制作的全部餐品，必须提供48小时留样备查。 | 合同签订后12个月 | 1、食堂员工数量、专业技术要求：（1）食堂总编制：不少于14人（含乙方管理人员）。厨师长（2人）具有相关资格证书。员工在岗率不能低于95%/日。人员流动率不能超过15%/年。以食堂为单位配备人数、明确岗位分配。（2）拟派厨师至少6名，坚决不允许竞标时借用他人资质或证书，一旦确认中标，组建运行团队时必须保持稳定、持续在岗工作。2、员工身体健康要求。食堂所有员工上岗前必须通过当地卫生部门指定医院或防疫站的体检，领取饮食行业健康证。无健康合格证者，不准在食堂工作。人员必须身体健康，无各种遗传性疾病。3、员工品德要求。要有敬业精神；要有良好的职业道德，诚实；讲信用，相貌端正，身体健康，无伤残或重大疾病，有健康的身体条件。4、服务商所配备员工年龄必须遵守国家劳动法规定的年龄要求。不得配备超龄或不足年龄的员工。5、食堂所有员工由服务商自行招聘，食堂员工的工资、工装和福利、保险均由服务商承担。 | 999,900.00 | 1.00 | 项 | 999,900.00 |