



采购备案编号：420112-2025-00166

综合执法中心食堂外 包项目

采购需求及采购实施计划

项目编号：HBDX-ZFCG-2025（A004）

编制单位：武汉市东西湖区人民政府辛安渡街道办事处

编制时间：二〇二五年二月

采购需求及采购实施计划

一、项目基本情况

1.1 项目名称和预算金额（或最高限价）

1.1.1 项目名称：综合执法中心食堂外包项目

1.1.2 预算金额：50 万元

1.1.3 最高限价：50 万元

1.2 采购项目的功能或目标

本次采购是为综合执法中心食堂外包项目

1.3 预算绩效目标

完成综合执法中心食堂外包项目。满足采购需求。

二、需求调查情况

本项目不适用

三、公开征求意见情况

本项目不适用

四、采购需求

4.1 采购标的汇总表

包号	标的序号	标的名称	品目分类编码	计量单位	数量	是否进口	是否创新产品	绿色发展	预留
1	1	综合执法中心食堂外包项目	C22040000 餐饮服务	项	1	否	否	否	本项目专门面向中小企业，预留比例：100%

4.2 技术要求和商务要求

4.2.1 技术要求

（一）服务内容

1、以服务本单位工作人员（含内勤人员、外勤人员及本单位内其他工作人员等）为主。为提高食堂就餐质量，执法中心内部食堂采取全托管理方式进行。中标人负责委派管理团队和服务人员，对采购人的食堂进行全面管理；

2、中标人负责食堂员工的招聘调配、劳动合同、福利社保以及原材料的采购和饮食制作均由本项目中标人负责，采购人负责日常管理和监督；

3、中标人负责委派管理团队和服务人员，对采购人的厨房全面管理，成本控制、食谱制定、设备维护管理、节能降耗、食品卫生管理、生产加工及烹饪、供餐方式优化、员工培训和调配；对食堂的防火、防毒、防盗、卫生管理等各方面负全责；

4、采购人负责食堂运营所需的水、电、气和设备用具等；中标人承担除水、电、气外的食堂运营成本费用；

5、中标人负责食堂管理工作，采购人提供的一切设备及设施在中标人使用中有人为损坏和缺失，应照价赔偿。房屋结构不得随意改变。操作间、餐厅库房及大厅均属于中标人管理范围，具体要求合同约定；

6、食堂聘用工作人员的医疗、工商、意外保险、工资、福利等方面以及卫生检疫、工作人员体检、各类保险、伤残疾病等费用由中标人负责。

（二）服务范围

内容	范围
就餐时间	早餐 07:30-08:30（全菜品供应） 午餐 12:00-13:00（全菜品供应） 值班餐、加班餐依据实际情况确定（采购人提前告知）。
供餐模式	自选工作餐。每个工作日提供早餐、中餐，节假日、双休日提供值班餐、加班餐。食谱根据实际需要进行制定和调整。
供餐品种	1. 早餐需提供蒸、煎、炸、炒、煮、烤等多个品种；午餐供应不少于4个品种，每天荤素类、时令类等循环推出，至少包含2荤（1净荤1配荤）1素1汤。 2. 每周制订相应食谱，每周内每日品种不重复，至少连续1周菜品不得重复。 3. 夏季期间，根据相关规定，当气温在35℃及以上时，中标人应向职工供应消暑饮料（绿豆汤、酸梅汤等）。
出品管理	1. 营养：荤素、主副食搭配合理、营养均衡，倡导健康饮食； 2. 供餐：品种齐全，供餐及时，注重花色调剂； 3. 质量：色香味俱全，菜品不得有异物； 4. 食品健康，低盐、低糖。特别考虑饮食健康，避免高糖量菜品（心血管疾病人群渐多，尤其糖尿病患者长期存在）。
食材配送	1. 配送菜品要求：中标人应提前一周递交食材配送清单由采购人确认，并严格按照配送清单配送，每日做好留样记录，严格执行存储流程，不得出现因为配送食材导致的食物中毒事件发生。 2. 配送品类：全年所有食材类（至少包含蔬菜类、禽蛋类、水产类、肉类、冷冻类、豆制品、粮油类、调料类、干货类、主食类等）、饮品类、水果类、副食品类及相关配套物品的采购及配送。所有食材需有有效的检测报告或检验合

	格证明，保障质量和食品卫生安全。 3. 配送时间：中标人合理安排配送时间，做到食材保鲜处理，保证职工正常就餐。 4. 配送人员：中标人配送人员每日配送食材后须签字确认留档，做到食材来源可追溯，保证食品安全。
食品加工	1. 原料使用前要清洗，肉类与蔬菜水产要分开清洗。食品加工应按规定做到生熟分开、菜肉分开、成品与半成品分开。 2. 制作菜肴加工间的环境应整洁卫生，管理好灭鼠类药品，以防误入食物引起食物中毒。 3. 定期对操作间进行消杀处理。做到无蝇蛆，无孑孓孳生，无蟑螂、卵荚及蟑迹，“除四害”工作及四害密度达标，资料准确、齐全、规范。
食品存储	食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等，并接受采购人的监督和检查。
食堂卫生	1. 中标人负责餐厅（包括厨房区和就餐区，含就餐区内卫生间）内外环境保洁，每天定时清理，用餐结束后必须清理就餐区。就餐环境的标准：室内物品摆放整齐；餐盘、饭盒码放整齐；抹布不乱放；无积尘、无蛛网，地面无烟蒂、无痰迹，桌面无上次就餐留下的食物残渣、油迹。就餐区范围内的卫生间保洁由中标人负责。 2. 食堂门口设有泔积筒，当天产生当天清，定期清洗保证筒无异味、无菜汤流溢。泔积筒由中标人负责清理。 3. 用餐前餐具必须经过严格的高温消毒，餐具表面无污迹、水滴，确保卫生合格。餐具要经过初洗、清洁剂清洗、清水流水清洗、消毒四道工序处理。每天保证高温消毒，一周至少一次蚊蝇消杀。
安全管理	中标人必须制定完整的安全生产制度和规范操作流程，确保安全生产无事故；做好食堂电器、设备等的管理，保证设备安全正常运转；加强食堂用水、用电、用气、用火及财产安全管理；制订食物中毒防范预案、投毒防范预案、食物中毒紧急处置预案、厨房及就餐区域消防防火预案等，并严格按相应预案落实到位，保证安全生产。因中标人管理不善造成的一切后果及相应赔偿由中标人负全责。
节能降耗	在保证正常供餐的前提下，应最大限度地节约使用水、电、气等相关能源，达到节能降耗的目标。
消毒消杀服务	1. 喷洒消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，将稀释后的消毒液喷洒在食堂公共区域，每日不少于两次。 2. 拖拭消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，用拖把蘸取消毒液，拖拭食堂各区域地面，每日不少于四次。 3. 擦拭消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，用抹布蘸取消毒液，擦拭各食堂区域设施设备部件，每日不少于两次。

	4. 每次消毒完毕后，均需先用清水重新拖洗或擦拭，以免腐蚀；然后用干燥的尘推或抹布拖拭或擦拭一遍，保持表面干燥、污水渍。
--	--

（三）管理要求

1、投标人应遵守工作场所的安全规定及采购人作息时间，服从采购人各项管理规定，并接受监督和指导，不得与就餐人员发生争吵或冲突，如发现违反者，投标人应及时处理，采购人有权视情节提出处理意见，并督促落实；

2、投标人必须遵守采购人的各项食堂管理规章制度，服从采购人的管理，必须确保 7*24 小时响应，必须达到采购人应急供餐要求；

3、食堂区域内要确保卫生清洁，对操作间和食堂各功能区的垃圾要做到及时清理，保持地面干燥整洁，每周至少组织一次大扫除，确保卫生无死角；餐具回收及清洗；食堂服务人员负责把用完餐后的餐具进行回收并加以清洗和消毒；采购人食堂管理人员将对餐具不定期送检，不合格造成的一切后果由投标人负责；

4、投标人认真做好防火、防盗及有关安全工作，若出现安全事故，由投标人承担一切经济 and 法律责任，如果造成采购人损失的，按实际损失赔偿；

5、投标人做好食品卫生安全和食堂卫生防疫工作，采购人有权监督，并可随时检查。如因服务人员管理不善造成服务范围内的消防安全、用电安全、食品卫生安全等安全事故的投标人负全部责任并承担由此产生的相关费用。

（四）执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

采购内容需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范，包括但不限于以下：

《中华人民共和国食品安全法》

上述技术标准和规范如有不足之处或未能达到国际最新标准时，投标人应使提供的货物符合最新版本的标准、规范，并提供所采用的标准、规范以及所采用版本的有关技术资料。

（五）技术、服务要求

说明：投标人应在响应文件《技术、服务要求偏离表》中对以下技术、服务要求逐条进行响应描述或偏离说明。

序号	技术、服务条款	技术、服务要求	评审点※
		1. 投标人应在签订合同后立即进场，在 7 个工作日内完成食堂相关准备工作，保证采购人职工正常进餐；	

1	服务要求	2. 投标人应遵循国家、省、市有关的法律法规及规定，严格按照《中华人民共和国食品安全法》的规定提供服务，确保所供食品的质量与卫生，因食品安全问题造成的一切后果由中标人负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿。采购人有权对食堂管理工作进行监督指导，对采购人提出的整改意见，投标人应无条件接受并在规定的期限内整改到位； 3. 投标人拟派服务人员必须经卫生部门体检合格并持有效《健康证》上岗，并保证一年进行一次全面身体检查。工作人员要有良好形象和工作态度，应做到统一着装、佩戴工号、文明礼貌、热情服务。投标人食堂经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工，如发生用工纠纷，由投标人自行承担责任； 4. 投标人按采购人规定的标准提供服务，不得降低质量标准。 5. 投标人定期对拟派人员进行必要的食品安全培训，杜绝食品中毒事件发生。 6. 投标人拟派服务人员不得向第三方泄露信息，不得截留任何保密文件，不得将任何有关信息数据带离岗位所在地。 7. 投标人拟派服务人员需按时完成采购人临时安排的合理工作。	
2	需求及重难点分析	投标人结合采购人实际情况，对本项目的①食堂管理服务总体需求分析、②管理服务过程中的重难点分析。	※
3	服务方案	投标人针对本项目要求制定总体服务方案，包括但不限于：①供餐方案（品种多样、营养搭配合理，每周菜谱，根据季节调换菜品等）、②食堂环境卫生制度、③食品卫生、安全制度、④食堂设备卫生、设备安全等管理制度、⑤作息时间调剂和岗位安排等。	※
4	质量保障措施	根据服务方案，制定相应的质量保障措施。	※
5	服务团队	根据就餐需要，投标人需配备不少于（含）4人的服务团队，制定人员工作方案，包含：①人员岗位职责、②工作规范。	※
6	管理体系	根据本项目服务内容及要求，建立有针对性的管理体系，包括但不限于：①项目组织机构、②人员管理、③内外部沟通机制、④考核奖惩等。	※
7	服务意见处理	针对服务过程中发生的差评反馈、投诉等现象，制定相应的处理方案。	※
8	风险预案	投标人针对服务过程中可能出现的风险制定相应的保障方案，包括但不限于：①食品安全、②环境卫生安全、③人员调岗或辞退等。	※
9	培训方案	投标人针对本项目服务内容，制定具体的服务人员培训方案，包括但不限于：①岗位培训、②不定期的素质培训服务等。	※

10	特色服务	投标人在满足采购需求的基础上提供合理可行的特色服务。	※
----	------	----------------------------	---

4.2.2 商务要求

(一) 商务要求

说明：投标人应在响应文件《商务要求偏离表》中对以下商务要求逐条进行响应描述或偏离说明。

序号	技术、服务条款	技术、服务要求	评审点 ※
1	履约期限	1 年。按《关于推进和完善服务项目政府采购有关问题的通知-财库[2014]37 号》文件的通知，本项目一次招标可执行三年，即“1+1+1”模式。在合同期满前，采购人对中标人的工作进行考核，考核合格后，采购人可选择与中标人在次年续签采购合同，最多续签 2 次。如次年采购预算上下调整浮度超过 10%，需重新招标。	
2	服务地点	辛安渡街执法中心	
3	工作时间	配合采购人工作时间，根据服务内容，由投标人合理安排，满足采购人就餐需要。	
4	报价要求	4.1 本项目按投标总报价进行报价，报价须包含履行服务所需的所有费用（含食堂的运行管理费、服务人员的工资、各项福利、办公费用、应缴纳税金及服务范围内的所有食材等相关费用），采购人不再支付其他任何费用。 4.2 投标人的报价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。	
5	付款方式	5.1 采购人根据服务工作内容对中标人的工作进行考核验收，	
6	服务响应	遇采购人应急供餐要求，确保 7*24 小时响应，达到供餐标准。	

7	考核验收	7.1 验收主体：武汉市东西湖区人民政府辛安渡街道办事处综合执法中心（采购人使用单位） 7.2 验收标准：采购人使用单位按照相关标准规范、采购文件要求和投标文件的响应及承诺对中标人食堂管理服务各项质量开展监督检查考核，每月进行一次。具体考评办法见本章附件 1。 7.3 考核低于（不含）80 分即为不合格，不合格的部分中标人需立即纠正、整改。 ★7.4 中标人无条件配合采购人的考核要求，考核三次（含）不合格的采购人有权终止合同，对因中标人造成的损失有权追究其责任并拒绝相应款项的支付。提供承诺函（格式自拟）	
8	人员配备	8.1 投标人派驻服务团队人员，按相关规定签订劳动合同，所有人员应注重政治素质、业务素质及思想道德品质方面的要求； 8.2 服务团队人员必须熟悉掌握食品卫生安全知识，严把食品质量关，加工关，确保生产的食品安全； 8.3 服务团队人员在承担本项目的同时不得承担其它项目；节假日及法定假日按采购人需要提供服务，不另算加班费； 8.4 所有人员必须按统一着装，仪容、仪表要得体大方，工作服要保持清洁卫生，做好个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指、手链，上岗前和便后应洗双手，工作时间和工作场所不允许吸烟。	
9	物资配备	投标人应根据工作内容自行配备满足工作需要的设备工具，包括但不限于人员的服装、有关证件及其他设备及耗材等（不包含采购人提供的食堂餐饮制作用具等）。	
10	类似业绩	投标人近三年（2022 年 2 月至今）承接过的类似业绩。	※
11	服务评价	投标人“类似业绩”的服务评价。	※
12	★其他承诺	14.1 投标人承诺不随意更换本项目服务人员，如需更换必须提前向采购人征求意见并得到书面许可； 14.3 履约期限内，投标人调走不符合项目要求的人员、人员辞职或被投标人辞退等情形，而投标人在 3 天内未能及时补齐符合采购人实际需要的人员时，采购人有权终止合同。 针对以上内容提供相应承诺书，格式自拟。	

（二）其他要求

1、中标人在本次服务工作开始和结束时均应与采购人作好相关人员和设备的交接，并平稳过渡，避免影响采购人工作安排；

2、在项目实施过程中，如因不可抗力原因需提前终止服务工作的，采购人提前一个月通知中标人，中标人需配合做好相关工作的交接；

3、采购人在检查投标人的服务工作质量过程中，对不合格的部分要求中标人立即纠正、整改，对此提出的优化管理方案，中标人需按照采购人提出的建议改进防范措施，加强对人员的在岗培训，监督和管理，确保提供优质高效的服务工作。

4、中标人如出现下列情况之一的，采购人有权解除与中标人的合同：

（1）中标人服务人员违反相关工作规程，造成采购人工作不能正常运行，或不能保证工作质量，给采购人造成重大损失的；

（2）中标人服务人员严重违反采购人规章制度、岗位职责和劳动纪律，且拒不整改的；

（3）中标人不能提供服务人员真实有效的材料信息的，或提供虚假材料的；

（4）中标人将本次中标的服务工作委托给第三方代聘、代管或转包的。

附件 1：考核表

考核标准		
内容	标准	得分
食品卫生 (10 分)	每日配送食材的供货清单记录清晰、价格清楚、留样及时；厨房区域（制作区、出餐区、就餐区、厨余垃圾区等）环境卫生符合要求。	
营养搭配 (20 分)	按经采购人确定的食谱供餐，荤素搭配合理。	
服务质量 (20 分)	食堂管理人员未与采购人职工发生纠纷，在规定时间内充分供餐，未出现延时或供餐不充分情况。	
生产安全 (20 分)	未发生消防、用电、食品安全等方面的安全事故。	
节能降耗 (10)	节约使用水、电、气等相关能源，达到节能降耗的目的。	
消毒消杀 (10)	按要求定时、定点进行消毒消杀。	
礼貌服务 (10 分)	服务人员统一着装，仪表仪容符合要求，礼貌服务。	
合计（100 分）		
考核评价结论：		
采购人单位（盖章）：		中标人（盖章）：
考核评价小组成员：		经办人：

备注：采购人每月向食堂监督人员及职工代表发放考核表，以综合满意率作为该月考核结果。

五、采购实施计划；

5.1 合同订立安排

5.1.1 采购项目预（概）算、最高限价

- 1) 采购预算：50 万元
- 2) 最高限价：50 万元

5.1.2 开展采购活动的时间安排

本项目发布政府采购意向公开，计划先完成采购需求和采购实施计划编制，然后根据审查通过的采购需求和采购实施计划，编制竞争性文件并发布公告。

5.1.3 落实政府采购政策功能情况

采购项目需要落实的政府采购政策：本项目专门面向中小微型企业采购，供应商应为符合规定的中小微企业（监狱企业、残疾福利性单位视同中小微企业），供应商需提供《中小企业声明函》。

5.1.4 采购组织形式和委托代理安排

- 1) 采购组织形式：☒分散采购 ☐集中采购
- 2) 委托代理机构：湖北大绪工程项目管理有限公司

5.1.5 采购包划分与合同分包

本项目划分为 1 个采购包，专门面向中小微企业采购，合同不予分包。

5.1.6 供应商资格条件

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：

- （1）具有独立承担民事责任的能力；
- （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （6）法律、行政法规规定的其他条件。

2、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3、为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4、未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目为专门面向中小企业采购，

- （1）政府采购促进中小企业发展政策；
- （2）政府采购支持监狱企业发展政策；
- （3）促进残疾人就业政府采购政策；

6、本项目的特定资格要求：

(1) 供应商须具备有效的《食品经营许可证》；

5.1.7 采购方式

☐ 公开招标, ☒ 竞争性磋商, ☐ 竞争性谈判, ☐ 单一来源, ☐ 询价; 其他/;

5.1.8 竞争范围

采购人、采购代理机构通过竞争性发布公告的方式邀请全部符合相应资格条件的供应商参与招标采购活动。

5.1.9 评审规则

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等有关法律、法规和规章的规定, 确定以下资格审查方法及标准、评标方法、步骤及标准。

(一) 资格性审查

序号	资格要求	审查内容
1	具有独立承担民事责任的能力	法人或者其他组织的营业执照等证明文件, 自然人的身份证明。 (1) 企业应提供“营业执照”; (2) 事业单位应提供“事业单位法人证书”; (3) 非企业专业服务机构应提供执业许可证等证明文件; (4) 个体工商户应提供“个体工商户营业执照”; (5) 自然人应提供自然人身份证明。
	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	由供应商对以下内容提供书面承诺或声明, 或提供相应证明材料。 (1) 供应商是法人的, 应具有上一年度(2023 年度)经审计的财务报告, 或其基本开户银行出具的资信证明。其他组织和自然人, 没有经审计的财务报告, 应具有银行出具的资信证明。 (2) 有专业担保机构对供应商进行资信审查后出具投标担保函的, 可以不用具备经审计的财务报告和银行资信证明文件。
	具有履行合同所必需的设备 and 专业技术能力	由供应商提供书面承诺或声明, 或提供相应证明材料。
	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	由供应商对以下内容提供书面承诺或声明, 或提供相应证明材料。 (1) 供应商依法缴纳税收: 本项目公告发布时间前 12 个月内(至少有 1 个月)缴纳税收的凭据(完税证、缴款书、印花税票、银行代扣(代缴)转账凭证等均可);

		(2) 供应商依法缴纳社会保障资金：本项目公告发布时间前 12 个月内（至少有 1 个月）缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险交纳清单）； (3) 供应商为其他组织或自然人的，也应满足以上要求； (4) 递交投标文件截止时间的当月成立但因税务机关原因导致其尚未依法缴纳税收的供应商，提供将依法缴纳税收承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同税收缴纳凭据； (5) 递交投标文件截止时间的当月成立但因社会保障资金管理机关原因导致其尚未依法缴纳社会保障资金的供应商，提供将依法缴纳社会保障资金承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同社会保险凭据； (6) 依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，具有相应文件证明其依法免税或不需要交纳社会保障资金。
	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录	由供应商提供书面承诺或声明，或提供相应证明材料。
	法律、行政法规规定的其他条件	由供应商提供书面承诺或声明，或提供相应证明材料。
2	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动	由供应商在《响应函》中声明
3	为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加本项目的其他招标采购活动。	由供应商在《响应函》中声明
4	未被列入失信被执行人、“重大税收违法失信主体”，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。	以采购人和采购代理机构在响应文件递交截止日在“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn ）及中国政府采购网（ www.ccgp.gov.cn ）查询的供应商参加政府采购活动前三年内的结果为准（采购人和采购代理机构对信用信息查询记录和证据截图或下载存档）。
5	落实政府采购政策需满足的资格要求：	☒ 支持中小企业发展资格要求：提供《中小企业声明函》，本项目供应商属于监狱企业或者残疾人福利性单位的，同时提供监狱企业证明材料或者《残疾人福利性单位声明函》；

		☐ 其他政府采购政策需满足的资格要求： <u> / </u> 。
6	本项目的特定资格要求	供应商具备有效期内的食品经营许可证。 由投标人提供相关证明材料。

备注：

1. 资格证明文件应为原件的扫描件或复印件，响应文件中须编入清晰的扫描件或复印件。所有证明材料须清晰可辨认，如因证明材料模糊无法辨认，缺页、漏页导致无法进行评审认定的责任由供应商自负。

2. 信用信息核查

2.1 资格审查当日应当核查供应商信用记录，供应商被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的，采购代理机构拒绝其参与政府采购活动。

2.2 以联合体形式参与磋商的，应当核查联合体所有成员和信用记录，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用信息。

对于响应文件中有任何一条不满足上表要求的将导致其**响应无效**，不进入下一项评审。

（二）符合性审查表

序号	审查项名称	审查内容
1	磋商报价	(1) 总报价不超过项目（分包）预算金额或最高限价； (2) 报价不存在缺项、漏项。
2	响应文件编制	(1) 按照竞争性磋商文件要求提供《磋商书》、《磋商报价明细表》； (2) 不存在两个或两个以上磋商方案； (3) 未按磋商文件要求盖章或签字（签章）。
3	响应的要求	(1) 提供所投货物（或服务）确定的参数值或功能表述，明确响应竞争性磋商文件采购需求。
4	其他实质性要求	(1) 工期（服务期限）、质保期符合竞争性磋商文件要求； (2) 磋商有效期符合竞争性磋商文件要求； (3) 不存在采购人不能接受的附加条件。
5	围标串标情形	供应商不存在下列任一情形： (1) 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制； (2) 不同供应商委托同一单位或者个人办理磋商事宜； (3) 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人； (4) 不同供应商的响应文件异常一致或者报价呈规律性差

		异； （5）不同供应商的响应文件相互混装； （6）不同供应商使用同一电脑（机器特征值一致：如 MAC 地址等）或使用同一电子密钥，编制或上传电子响应文件。
6	其他无效情形	不存在法律、法规和磋商文件规定的其他无效磋商情形。

（三）评分标准

评审项目	评审分项	分值	子项目及分值
价格部分 10 分	投标报价	10 分	满足竞争性磋商文件要求且报价最低的报价为评审基准价（ 因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算 ），其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：报价得分=（评审基准价 / 报价）× 价格权值 × 10
商务部分 20 分	类似业绩	12 分	供应商提供近三年 2022 年 2 月至今承担的类似业绩，每提供 1 个得 6 分，满分 12 分。证明材料：提供项目合同（应提供合同首页、盖章页及关键页）的清晰影印件，并加盖供应商公章。未提供相关证明材料或所提供的证明材料不齐全或提供的资料内容难以辨认的，一律不得分。
	服务评价	8 分	供应商提供近三年 2022 年 2 月至今至今获得采购人的良好及以上评价（与类似业绩对应），每提供一个得 4 分，最高得 8 分。（提供相应证明材料，与业绩不对应或未提供不得分。）
技术部分 70 分	需求及重难点分析	6 分	投标人结合采购人实际情况，对本项目的①食堂管理服务总体需求分析、②管理服务过程中的重难点分析： 1. 每项描述清晰完整、科学合理、符合项目特点及规范要求、针对性强得 3 分； 2. 每项描述完整、科学合理、基本符合、缺乏针对性得 2 分； 3. 每项描述有欠缺，实施性不强得 1 分； 4. 描述不完整、不合理或未提供不得分。本项满分 6 分。
	服务方案	15 分	投标人针对本项目要求制定总体服务方案，包含但不限于：①供餐方案（品种多样、营养搭配合理，每周菜谱，根据季节调换菜品等）、②食堂环境卫生制度、③食品卫生、安全制度、④食堂设备卫生、设备安全等管理制度、⑤作息时间调剂和岗位安排等： 1. 每项描述清晰完整、科学合理、符合项目特点及规范要求、针对性强得 3 分； 2. 每项描述完整、科学合理、基本符合、缺乏针对性得 2 分； 3. 每项描述有欠缺，实施性不强得 1 分； 4. 描述不完整、不合理或未提供不得分。本项满分 15 分。
	服务质量保障措施	8 分	根据服务方案，制定相应的质量保障措施： 1. 措施描述清晰完整、科学合理、符合项目特点及规范要求、针对性强得 8 分； 2. 措施描述完整、科学合理、基本符合、缺乏针对性得 5 分； 3. 措施描述有欠缺，实施性不强得 2 分；

		4. 描述不完整、不合理或未提供不得分。
服务团队	2 分	根据就餐需要，投标人需配备不少于（含）4 人的服务团队，其中具备中级烹调师等级证书的得 1 分，最多得 2 分。（提供人员身份证、劳动合同、有效的证书复印件等证明材料，材料不齐全或未提供不得分）
	4 分	制定的人员工作方案，包含：①人员岗位职责、②工作规范： 1. 每项描述清晰完整、科学合理、符合项目特点及规范要求、针对性强得 2 分； 2. 每项描述完整、科学合理、基本符合、缺乏针对性得 1 分； 3. 每项描述有欠缺，实施性不强得 0.5 分； 4. 描述不完整、不合理或未提供不得分。本项满分 4 分。
管理体系	8 分	根据本项目服务内容及要求，建立有针对性的管理体系，包括但不限于：①项目组织机构、②人员管理、③内外部沟通机制、④考核奖惩等： 1. 每项描述清晰完整、科学合理、符合项目特点及规范要求、针对性强得 2 分； 2. 每项描述完整、科学合理、基本符合、缺乏针对性得 1 分； 3. 每项描述有欠缺，实施性不强得 0.5 分； 4. 描述不完整、不合理或未提供不得分。本项满分 8 分。
服务意见处理	6 分	针对服务过程中发生的差评反馈、投诉等现象，制定相应的处理方案。 1. 描述清晰完整、科学合理、符合项目特点及规范要求、针对性强得 6 分； 2. 每项描述完整、科学合理、基本符合、缺乏针对性得 3 分； 3. 每项描述有欠缺，实施性不强得 1 分； 4. 描述不完整、不合理或未提供不得分。
风险预案	9 分	投标人针对服务过程中可能出现的风险制定相应的保障方案，包括但不限于：①食品安全、②环境卫生安全、③人员调岗或辞退等： 1. 每项描述清晰完整、科学合理、符合项目特点及规范要求、针对性强得 3 分； 2. 每项描述完整、科学合理、基本符合、缺乏针对性得 2 分； 3. 每项描述有欠缺，实施性不强得 1 分； 4. 描述不完整、不合理或未提供不得分。本项满分 9 分。
培训方案	8 分	投标人针对本项目服务内容，制定具体的服务人员培训方案，包括但不限于：①职业道德培训、②岗位技能、③食品卫生培训、④消防安全培训等； 1 每项描述清晰完整、科学合理、符合项目特点及规范要求、针对性强得 2 分； 2. 每项描述完整、科学合理、基本符合、缺乏针对性得 1 分； 3. 每项描述有欠缺，实施性不强得 0.5 分； 4. 描述不完整、不合理或未提供不得分。本项满分 8 分。

	特色服务	4 分	投标人在满足采购需求的基础上提供合理可行的特色服务。 1. 描述清晰完整、科学合理、符合项目特点及规范要求、针对性强得 4 分； 2. 描述完整、科学合理、基本符合、缺乏针对性得 2 分； 3. 描述有欠缺，实施性不强得 1 分； 4. 描述不完整、不合理或未提供不得分。
总分			100 分
上述技术服务方案中，区间量化指标： 1、描述清晰完整、科学合理、符合项目特点及规范要求、针对性强： (1) 方案完全响应采购需求要求， (2) 对项目内容作了有针对性的全面、具体分析， (3) 提供的响应方案基于服务需求的全口径，提出了具有可行性的现状情况预判， (4) 准确把握项目重难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案， (5) 针对各类服务要求的不同特点及性能提供个性化的服务解决方案，也可以举例论证， (6) 对于资料、数据等响应方案的支撑材料提供细致、具体，具有一定的论证支撑性及可追溯性。 2、描述完整、科学合理、基本符合、缺乏针对性： (1) 响应方案不完整，和采购需求存在微小偏差和响应缺项， (2) 对项目内容分析有一定的层次性，能大体体现项目要求，(3) 只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案， (4) 对服务的响应进行泛化一般描述，缺少针对性， (5) 部分资料、数据等响应方案的支撑材料提供过于简单。 3、描述有欠缺，实施性不强： (1) 响应方案不完整，存在明显的缺项； (2) 只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案； (3) 对项目要求的响应进行泛化一般描述，缺少针对性； (4) 部分资料响应方案的支撑材料提供过于简单或未提供。 4、描述不完整、不合理的： (1) 响应方案没有响应采购需求，或有明显重大缺陷， (2) 对项目内容分析缺乏层次性，对项目需求的体现不明显，或有明显重大缺陷， (3) 响应方案排列、响应情况杂乱，或文不对题。			

5.1.10 其它

/

5.2 合同管理安排

5.2.1 合同类型

委托合同

5.2.2 定价方式

总价合同

5.2.3 合同文本的主要条款

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及其他有关法律法规之规定，本合同当事人遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则，在经过政府采购，并依据招标文件要求和投标文件承诺的基础上，经协商一致，就乙方供应甲方___年___月___日至___年___月___日综合执法中心食堂外包项目达成如下协议，同意按下述条款和条件签署本合同：

第一条 组成本合同的有关文件

本项目的招标文件及补充文件、乙方投标文件、中标通知书、经双方和有关监督部门同意的相关变更、补充协议、澄清确认函（如有）、与本次采购活动相关的文件及附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。构成本合同组成部分的洽商、变更等书面协议或文件，其优先顺序应视其内容与本合同及其他文件的关系而定。

第二条 合同期限

本合同履约期限为___年，自___年___月___日起至___年___月___日止。

第三条 服务内容、要求、人员配置要求与质量标准

（一）服务内容

1、综合执法中心内部食堂（以下简称本食堂）以服务本单位工作人员（含内勤人员、外勤人员及本单位内其他工作人员等）为主。为提高食堂就餐质量，执法中心内部食堂采取全托管理方式进行。乙方负责委派管理团队和服务人员，对食堂进行全面管理；

2、乙方负责食堂员工的招聘调配、劳动合同、福利社保以及原材料的采购和饮食制作均由乙方负责，甲方负责日常管理和监督；

3、乙方负责委派管理团队和服务人员，对厨房全面管理，成本控制、食谱制定、设备维护管理、节能降耗、食品卫生管理、生产加工及烹饪、供餐方式优化、员工培训和调配；对食堂的防火、防毒、防盗、卫生管理等各方面负全责；

4、执法中心负责食堂运营所需的水、电、气和设备用具等；乙方承担除水、电、气外的食堂运营成本费用；

5、乙方负责食堂管理工作，执法中心提供的一切设备及设施在委托乙方使用中有人为损坏和缺失，应照价赔偿。房屋结构不得随意改变。操作间、餐厅库房及大厅均属于乙方管理范围，具体要求合同约定；

6、食堂聘用工作人员的医疗、工商、意外保险、工资、福利等方面以及卫生检疫、工作人员体检、各类保险、伤残疾病等费用由乙方负责。

（二）服务范围

内容	范围
就餐时间	早餐 07:30-08:30（全菜品供应） 午餐 12:00-13:00（全菜品供应） 值班餐、加班餐依据实际情况确定（采购人提前告知）。
供餐模式	自选工作餐。每个工作日提供早餐、中餐，节假日、双休日提供值班餐、加班餐。食谱根据实际需要进行制定和调整。
供餐品种	1. 早餐需提供蒸、煎、炸、炒、煮、烤等多个品种；午餐供应不少于 4 个品种，每天荤素类、时令类等循环推出，至少包含 2 荤（1 净荤 1 配荤）1 素 1 汤。 2. 每周制订相应食谱，每周内每日品种不重复，至少连续 1 周菜品不得重复。 3. 夏季期间，根据相关规定，当气温在 35℃ 及以上时，中标人应向职工供应消暑饮料（绿豆汤、酸梅汤等）。
出品管理	1. 营养：荤素、主副食搭配合理、营养均衡，倡导健康饮食； 2. 供餐：品种齐全，供餐及时，注重花色调剂； 3. 质量：色香味俱全，菜品不得有异物； 4. 食品健康，低盐、低糖。特别考虑饮食健康，避免高糖量菜品（心血管疾病人群渐多，尤其糖尿病患者长期存在）。
食材配送	1. 配送菜品要求：中标人应提前一周递交食材配送清单由采购人确认，并严格按照配送清单配送，每日做好留样记录，严格执行存储流程，不得出现因为配送食材导致的食物中毒事件发生。 2. 配送品类：全年所有食材类（至少包含蔬菜类、禽蛋类、水产类、肉类、冷冻类、豆制品、粮油类、调料类、干货类、主食类等）、饮品类、水果类、副食品类及相关配套物品的采购及配送。所有食材需有有效的检测报告或检验合格证明，保障质量和食品卫生安全。 3. 配送时间：中标人合理安排配送时间，做到食材保鲜处理，保证职工正常就

	餐。 4. 配送人员：中标人配送人员每日配送食材后须签字确认留档，做到食材来源可追溯，保证食品安全。
食品加工	1. 原料使用前要清洗，肉类与蔬菜水产要分开清洗。食品加工应按规定做到生熟分开、菜肉分开、成品与半成品分开。 2. 制作菜肴加工间的环境应整洁卫生，管理好灭鼠类药品，以防误入食物引起食物中毒。 3. 定期对操作间进行消杀处理。做到无蝇蛆，无孑孓孳生，无蟑螂、卵荚及蟑迹，“除四害”工作及四害密度达标，资料准确、齐全、规范。
食品存储	食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等，并接受采购人的监督和检查。
食堂卫生	1. 中标人负责餐厅（包括厨房区和就餐区，含就餐区内卫生间）内外环境保洁，每天定时清理，用餐结束后必须清理就餐区。就餐环境的标准：室内物品摆放整齐；餐盘、饭盒码放整齐；抹布不乱放；无积尘、无蛛网，地面无烟蒂、无痰迹，桌面无上次就餐留下的食物残渣、油迹。就餐区范围内的卫生间保洁由中标人负责。 2. 食堂门口设有泔积筒，当天产生当天清，定期清洗保证筒无异味、无菜汤流溢。泔积筒由中标人负责清理。 3. 用餐前餐具必须经过严格的高温消毒，餐具表面无污迹、水滴，确保卫生合格。餐具要经过初洗、清洁剂清洗、清水流水清洗、消毒四道工序处理。每天保证高温消毒，一周至少一次蚊蝇消杀。
安全管理	中标人必须制定完整的安全生产制度和规范操作流程，确保安全生产无事故；做好食堂电器、设备等的使用管理，保证设备安全正常运转；加强食堂用水、用电、用气、用火及财产安全管理；制订食物中毒防范预案、投毒防范预案、食物中毒紧急处置预案、厨房及就餐区域消防防火预案等，并严格按相应预案落实到位，保证安全生产。因中标人管理不善造成的一切后果及相应赔偿由中标人负全责。
节能降耗	在保证正常供餐的前提下，应最大限度地节约使用水、电、气等相关能源，达到节能降耗的目标。
消毒消杀服务	1. 喷洒消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，将稀释后的消毒液喷洒在食堂公共区域，每日不少于两次。 2. 拖拭消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，用拖把蘸取消毒液，拖拭食堂各区域地面，每日不少于四次。 3. 擦拭消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，用抹布蘸取消毒液，擦拭各食堂区域设施设备部件，每日不少于两次。 4. 每次消毒完毕后，均需先用清水重新拖洗或擦拭，以免腐蚀；然后用干燥的尘推或抹布拖拭或擦拭一遍，保持表面干燥、污水渍。

（三）管理要求

1、乙方应遵守工作场所的安全规定及采购人作息时间，服从甲方各项管理规定，并接受监督和指导，不得与就餐人员发生争吵或冲突，如发现违反者，投标人应及时处理，甲方有权视情节提出处理意见，并督促落实；

2、乙方必须遵守甲方的各项食堂管理规章制度，服从甲方的管理，必须确保 7*24 小时响应，必须达到甲方应急供餐要求；

3、食堂区域内要确保卫生清洁，对操作间和食堂各功能区的垃圾要做到及时清理，保持地面干燥整洁，每周至少组织一次大扫除，确保卫生无死角；餐具回收及清洗；食堂服务人员负责把用完餐后的餐具进行回收并加以清洗和消毒；甲方食堂管理人员将对餐具不定期送检，不合格造成的一切后果由乙方负责；

4、乙方认真做好防火、防盗及有关安全工作，若出现安全事故，由乙方承担一切经济 and 法律责任，如果造成甲方损失的，按实际损失赔偿；

5、乙方做好食品卫生安全和食堂卫生工作，甲方有权监督，并可随时检查。如因乙方服务人员管理不善造成服务范围内的消防安全、用电安全、食品卫生安全等安全事故的乙方负全部责任并承担由此产生的相关费用。

（四） 人员配置：

（1）（岗位）： ____人；

（2）（岗位）： ____人；

（3）.....： _____人。

（对应投标文件响应内容，附人员名单）

（四） 质量标准

执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范，包括但不限于以下：

《中华人民共和国食品安全法》

如上述要求高于国家有关部门颁布的最新国家标准、行业标准或地方标准的，按上述要求执行；低于国家有关部门颁布的最新国家标准、行业标准或地方标准的，按有关标准执行。

第四条 费用及支付方式

（一） 本合同总价为人民币____元整（¥____元整）。

（二） 费用支付方式：

（1）甲方按月对乙方服务内容进行考核验收，验收合格后____天内支付相应服务费。

(2) 乙方在每月工作完成并通过甲方考核验收合格后日内向甲方上报当次服务费用并开具发票，甲方收到发票后___日内将本次服务款项汇到乙方账户。若乙方未能及时开具合法有效的发票甲方有权顺延费用支付时间。

第五条 考核验收

甲方每月对中标人食堂管理服务各项质量进行一次检查考核。具体考评办法：

考核标准		
内容	标准	得分
食品卫生 (10分)	每日配送食材的供货清单记录清晰、价格清楚、留样及时；厨房区域（制作区、出餐区、就餐区、厨余垃圾区等）环境卫生符合要求。	
营养搭配 (20分)	按经采购人确定的食谱供餐，荤素搭配合理。	
服务质量 (20分)	食堂管理人员未与采购人职工发生纠纷，在规定时间内充分供餐，未出现延时或供餐不充分情况。	
生产安全 (20分)	未发生消防、用电、食品安全等方面的安全事故。	
节能降耗 (10)	节约使用水、电、气等相关能源，达到节能降耗的目的。	
消毒消杀 (10)	按要求定时、定点进行消毒消杀。	
礼貌服务 (10分)	服务人员统一着装，仪表仪容符合要求，礼貌服务。	
合计（100分）		
考核评价结论：		
采购人单位（盖章）：		中标人（盖章）：
考核评价小组成员：		经办人：

考核低于（不含）80分即为不合格，不合格的部分乙方立即纠正、整改。考核三次（含）不合格的甲方有权终止合同，对因乙方造成的损失有权追究其责任并拒绝相应款项的支付。

第六条 履约保证金

1、乙方交纳人民币 / 元作为本合同的履约保证金。

2、履约保证金作为违约金的一部分及用于补偿甲方因乙方不能履行合同义务而蒙受的损失。

第七条 甲方的权利和义务

1、甲方有权对合同规定范围内乙方的行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方所配备的人员数量。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

2、甲方有权对乙方的工作进行定期考核验收。

3、负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

4、根据本合同规定，按时向乙方支付应付费用。

5、国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

第八条 乙方的权利和义务

1、对本合同规定的委托外包范围内的项目享有管理权及义务。

2、根据本合同的规定向甲方收取相关费用，并有权在本项目管理范围内管理及合理使用。

3、及时向甲方通告本项目外包范围内有关的重大事项，及时配合处理投诉。

4、接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

5、国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

第九条 双方约定的其他事项

遇甲方应急供餐要求，确保 7*24 小时响应，达到供餐标准。

第十条 违约责任及索赔

1、甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

2、人员配置不达标，资质或数量未达到甲方的要求或乙方投标响应文件响应部分的，甲方有权按项目合同价的 0.5%/天处罚。

3、因乙方服务存在重大失误，造成负面舆情、信访及上级单位通报、批评、处分的不良影响的，如造成第三方损失由乙方承担，甲方有权追究乙方责任并终止合同；

4、乙方所有人员在岗履行工作职责期间，发生自身的人身伤害、伤亡，均由乙方负责处理，甲方不承担任何责任。

第十一条 不可抗力条款

（一）本合同所称不可抗力是指不能预见、不能克服、不能避免且对一方当事人造成重大影响的客观事件,包括但不限于自然灾害如洪水、地震、火灾和风暴等以及社会事件如战争、社会动乱、政府及机关命令和文件、政府拆迁等。

（二）由于不可抗力导致无法履行本合同或者履行本合同已无意义的情况下，合同双方可以终止合同，但发生不可抗力的一方必须在发生不可抗力事件后日内向对方提出有关权威机构出具的合法证明，因此造成的合同无法履行，不能履行合同的一方不承担违约责任或赔偿责任。

（三）在合同履行过程中，若因客观情况发生变化导致甲方无需投标人进行服务工作时，则甲方提前日书面通知乙方后即可解除本合同。届时对于乙方已履行完毕部分的工作所发生的费用，由乙方提供相应的费用凭证并经甲方书面认可后方由甲方予以承担，甲方不承担除此之外的赔偿或补偿费用。

第十二条 合同的变更、解除、续订与终止

（一）合同双方经协商一致，可对合同内容进行变更。

（二）发生下列情形之一的，双方可以解除合同：

（三）合同双方约定在下列情况下合同自行终止：

- 1、合同期限届满而未续订的；
- 2、合同一方倒闭或者破产的；
- 3、由于不可抗力使本合同无法继续履行的。

第十三条 解决合同纠纷的方式

本合同未尽事宜双方另行商定。在本合同执行过程中，双方如有意见、分歧应协商解决，协商不成的，任何一方可向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。合同执行过程中双方所签订的补充协议与本合同具有同等效力。

第十四条 合同生效的条件

1、本合同由合同双方法定代表人或授权代理人签字、单位盖章后生效。

2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经相关部门审批，并签书面补充协议报相关部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

第十五条 其他

本合同一式___份，甲、乙双方各执___份。本合同未尽事宜，双方协商后另行签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

甲 方：

乙 方：

单位名称（盖章）：

单位名称（盖章）：

单位地址：

单位地址：

法人代表授权人(签字)：

法人代表授权人(签字)：

联系人：

联系人：

电 话：

电 话：

传 真：

传 真：

邮政编码：

邮政编码：

开户银行：

开户银行：

帐 号：

帐 号：

税 号：

税 号：

注：本合同样本仅供参考，具体内容 by 采购人和成交单位协商。

5.2.4 履约验收方案

一、履约验收的原则和目的

1. 原则

合法、公正、客观、明确、及时。

2. 目的

- （1）确认服务目标是否真正实现；
- （2）确定具体的履约责任及服务细节；
- （3）评估服务质量，达到采购人和服务单位之间良好合作关系的基础。

二、履约验收的流程

1. 验收过程如下：

- （1）组织验收，由项目负责人牵头，相关人员共同参与；
- （2）双方对项目当前的实际完成情况进行审核，检查服务过程中的服务标准、工作量、完成质量、进度等是否符合合同相关约定；
- （3）协商解决可能存在的问题并做出解决措施；
- （4）通过数据分析确定项目实现情况，结合实际情况，提交验收报告；
- （5）确认验收结果并签署验收文件。

三、履约验收的具体内容

1. 验收标准包括但不限于：

- （1）性能标准：性能达到预期目标；

- (2) 质量标准：质量符合要求，满足使用要求；
- (3) 安全标准：服务过程安全可靠，未引发安全事故；
- (4) 进度标准：完成时间满足之前设定的时间节点要求；
- (5) 其他标准：响应文件承诺等其他内容。

2. 验收方法包括但不限于：

- (1) 比较法和检测法：通过相关指标，与行业标准进行比较、检测；
- (2) 抽查法：从服务过程中随机抽取相关数据进行核对。

3. 验收范围

(1) 流程部分：是否按照流程进行服务，流程中是否存在异常，流程以及流程中的服务项是否完整：

- (2) 其它部分：根据服务内容及响应文件承诺等其他内容。

四、履约验收的具体指标

- 1. 采购人指派质量验收员，负责现场验收工作
- 2. 采购人可指派第三方检测机构每月不定期对中标人提供的物资进行抽检

五、验收结果及反馈意见

完成验收后，将向采购人反馈验收结果。若达到要求，则签署验收文件。如果有不符合要求的地方，则提出详细意见并确定修改计划，在一定期限内完成修正并重新进行验收。完成修改后，重新进行验收确认并签署正式验收文件。

六、验收报告

验收报告应当清晰、准确地记录对服务项目的检查和确认，报告内容需要深入分析并综合评价，以表明服务项目的履约是否符合要求。报告应当列明验收的具体细节、评估方法、标准和数据，总结重要的评估指标和结论，同时提出若干合理的意见和建议。

5.2.5 风险管控措施

/

5.5.6 其他

/

六、审查情况

6.1 审查意见

6.1.1 对采购需求的审查意见

经审查，采购需求符合相关规定，审查通过。

6.1.2 对采购实施计划的审查意见

经审查，采购实施计划符合相关规定，审查通过。

预算单位：武汉市东西湖区人民政府辛安渡街道办事处

2025 年 2 月