


# 采购履约验收报告

采购单位	杭州市综合行政执法队	项目名称	2024年度食堂委托经营管理项目	
供应商	杭州麦麦餐饮管理有限公司	合同名称	杭州市综合行政执法队2024年度食堂委托经营管理项目合同	合同金额 1633584.48元
分期验收	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>	分期情况	共分期，此为第 期验收	
验收时间	2024年12月12日	验收地点	浙江国际招标投标有限公司	验收组织形式 <input type="checkbox"/> 自行验收 <input checked="" type="checkbox"/> 验收小组验收
验收内容	服务质量	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	人员、设备配备情况	安全标准
	按时 <input checked="" type="checkbox"/> 不按时 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
存在问题和改进意见	无			
最终结论	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>			
验收小组成员签字	[Handwritten Signatures]			
采购单位纪检人员签字	[Handwritten Signature]			
供应商确认:				

## 验收情况

项目名称：杭州市综合行政执法队 2024 年度食堂委托经营管理项目

序号	内容	说明	完成情况	备注
<b>一、经营管理模式</b>				
1	在采购人统一管理的基础上，本项目食堂以包清工的管理方式，由供应商安排人员对食堂进行日常管理及操作，负责食堂的食品烹饪加工、食品安全、生产规范、产品更新、食材使用计划等。		<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
2	香积寺路食堂服务期内工作日每天供应早、午、晚三餐；白石巷食堂在工作日每天供应午餐，早、晚餐需求预计从 10 月起供应。供应商必须按照采购人规定的营业时间经营，不得擅自提前结束营业，非工作日（双休日、法定节假日）及防汛、抗台、抗寒等应急值班时，根据采购人需求安排营业。		<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
3	供应商食堂经营所需设施设备、食堂运行的相关用具、食材及配料由采购人提供，供应商需做好食堂日常管理过程中设施设备的维护与保养工作，保证其正常使用并做到不丢失，所需费用计入投标报价。		<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
4	食堂采用刷卡消费，不发生现金往来、赊账，禁止供应商使用个人支付宝、微信等收费方式。食堂经营使用的数据系统平台及软、硬件由采购人提供，供应商负责日常维保工作，确保数据安全及系统正常运转，并在合理的情况下满足采购人要求对系统平台进行相应调整。		<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
<b>二、菜品要求</b>				
1	菜品供应标准：早餐主食及各类点心品种不得少于 15 种，中晚餐主菜和副菜品种不得少于 35 种。食堂菜品品种的确定应充分征求采购人意见。 售菜定价由采购人负责。单品菜价不高于 7 元，菜品品种按照高、中、低菜价标准合理搭配。		<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
2	供应商应于每周五前向采购人提供下周菜品清单及食材使用计划，采购人或采购人指定单位审核确定后，由采购人指定的食材供应商统一配送食材。供应商协助采购人做好配送食材的验收和统计工作，并代收原始凭证。		<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
<b>三、应急服务要求</b>				

1	供应商负责临时大型会议、活动的接待用餐。若厨师、服务人员不足，则应调配公司其他人员及时到位。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
2	投标人对可能出现的延迟就餐、人数增减、应急就餐、突发供餐保障、临时外派送餐、临时接待任务等服务内容应有预判能力，并能及时有效解决处理。投标文件中提供应急服务保障方案。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
四、人员要求			
1	食堂工作人员（包括但不限于厨师、服务人员、管理人员等，以下统称工作人员）由供应商自行招聘，并承担全部管理责任。工作人员应相对稳定，不能频繁更换；严禁使用黑工、童工；文明礼貌、服务用语规范；政治可靠，遵纪守法，敬业爱岗，身体素质好，无不良行为记录，知晓本岗位的服务礼仪；100%经过岗前培训合格。 采购人食堂管理部门有权对食堂用工情况进行监督和检查。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
2	人数要求：香积寺路食堂员工服务人数不得少于 16 人、白石巷不少于 7 人，两个食堂共不少于 23 人。工作人员应具有相关工作经验，要求女性 50 周岁以下，男性 60 周岁以下。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
五、管理要求			
1	供应商必须遵守法律法规及采购人规章制度，食堂管理服务接受国家相关部门的监督管理，同时积极配合采购人食堂管理部门的监督与检查。 供应商是食堂安全、卫生、防火、防盗、疫情防控等第一责任人，对相应工作负有直接责任和法律责任。如卫生部门检查时发现不合格，由供应商承担处罚责任。 供应商必须建立和健全各项餐饮管理、卫生管理、安全管理等制度，按照“五常法”标准进行管理，并做到重要部位制度上墙，做好、记好日常台帐。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
2	供应商必须严格执行《食品安全法》，配合采购人规范各种食品的采购索证、验收、蔬菜农药残留监测以及存放、加工、出售、储存、留样等各个环节管理，食品储存、加工必须责任到人，切实明确职责；对主要食品（如米、面、油、肉类、豆制品、鸡蛋等）要专人管理，确保食品安全。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
3	供应商必须规范餐具消毒，按食品卫生法的要求做好各种餐具的清洗、消毒、保管。做好服务范围及公共区域环境卫生工作，门前三包，制定防鼠、防蝇、防毒、灭蟑螂等措施，并认真落实到人。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	

4	供应商必须注意用电安全，食堂一切用电设备安全及消防安全按采购人规定执行。厨房及餐厅内配电箱、开关、插座及灭火器由供应商指定专人负责检查维护，不得随意移动。用电设备等维修、更换需报食堂管理部门确认。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
5	供应商对职工食堂厨房设备、炊具、用具具有使用权和保管权，应做好食堂日常管理过程中设施设备的维护与保养工作，认真管理和妥善使用，保持各种设备的完好性。如因供应商使用不当造成设备（食堂房屋、锅灶、蒸台、冰箱、保洁柜、消毒柜、蒸饭箱、保温售台等大件不锈钢炊具及餐桌椅、食堂内水电设施等）损坏修理所产生的修理费用由供应商承担（正常损耗除外）；若有丢失或确因乙方工作人员使用不当造成严重损坏无法修复的，则由供应商按采购价赔偿。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
6	供应商负责隔油池清理工作、每两个月的烟道清洗工作和每月的除四害消杀工作，所需费用计入投标报价。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
7	在供应商管理食堂期间如有失窃、火灾、食物中毒等安全事件发生，供应商要承担所造成的一切损失，并承担经济和法律的责任。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
8	供应商项目负责人应到场参加采购人召开的膳食相关会议，听取职工代表及职能部门意见，有问题及时改正，项目负责人连续两次不参加会议的按违约处理，处以违约金 10000 元。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
9	供应商应做好节能降耗、科学合理使用原材料、避免浪费现象发生。严禁将食堂原料、物品、器具带离食堂，如有发现，处以违约金 10000 元/次，连续发生两次的，采购人有权提前解除合同。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
10	未经采购人同意，供应商不得私自提供采购人以外人员的用餐。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
11	如发生食物中毒、员工伤残、劳动纠纷等事故造成的采购人、供应商自身人员及其他第三方的各种人身意外伤害及财产损失等，由供应商负责，承担所产生的一切费用（诊断费、医疗费、营养费、误工费、交通费、人身损害赔偿费等），并承担相应的法律责任，同时处以违约金合同价的 10%。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
12	采购人有权对供应商管理不善所出现的责任事故或给采购人的财产或人员的伤害造成不良影响进行处罚。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
六、其他要求			
1	为确保今后职工食堂的正常运行，服务正式开始前，采购人需将原运营的场地设施设备（餐厅设备、炊具、用具及财物）进行清点，交予供应商管理使用，供应商签订接收单。在服务结束之日	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	

	前，供应商将原运营的场地设施设备（餐厅设备、炊具、用具及财物）进行清点，并将清单交于采购人。采购人将根据供应商提供的清单进行核实，签订移交书。采购合同终止之日，供应商按“移交书”上所列资产归还采购人。		
2	供应商不得将食堂私自转让或委托他人经营，不能利用现有资产搞不法经营。一经发现，处以违约金伍万元整，同时采购人提前解除合同。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
3	2024年1月1日至中标供应商合同签订进场服务之前，所产生的服务款项由中标供应商根据中标金额按照实际服务天数折算后支付给原服务单位。	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	

结论：合格 不合格

验收小组签字：  


# 专家签到表

项目名称：杭州市综合行政执法队 2024 年度食堂委托经营管理项目—履约验收

2024 年 12 月 12 日

序号	姓名	工作单位名称	职称/身份	手机号码	签到时间	备注
1	张	综合行政执法		13658106168		
2	王	杭州第三医院		13528734321		
3	汪波	余杭小学		18072960010		
4	沈	杭州第一技师学院		1358868300		
5	孙	综合行政执法队		13989889727		
6						
7						
8						
9						
10						