

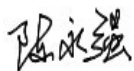
政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: GPI2022-0023

第 1 页 共 15 页

| | | | |
|-------|--------------------------|------|------------------|
| 项目名称 | 南方医科大学深圳口腔医院（坪山）职工餐厅服务项目 | | |
| 项目编号 | SZDL2021340016 | 合同编号 | SZHT（2021）033588 |
| 采购人 | 南方医科大学深圳口腔医院（坪山） | | |
| 履约供应商 | 深圳市绿源物业环保产业有限公司 | | |
| 抽检机构 | 威凯检测技术有限公司 | | |
| 委托单位 | 深圳市财政发展综合保障中心 | | |

签发： 陈永强



日期： 2022 年 05 月 20 日

审核： 肖雄



日期： 2022 年 05 月 20 日

主检： 苏浩然 罗彬



日期： 2022 年 05 月 19 日

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: GPI2022-0023

第 2 页 共 15 页

一、抽检总结

| | | | |
|--------|--|---------|--|
| 项目名称 | 南方医科大学深圳口腔医院（坪山）职工餐厅服务项目 | | |
| 项目编号 | SZDL2021340016 | 合同编号 | SZHT（2021）033588 |
| 采购人 | 南方医科大学深圳口腔医院（坪山） | | |
| 履约供应商 | 深圳市绿源物业环保产业有限公司 | | |
| 抽检机构 | 威凯检测技术有限公司 | | |
| 委托单位 | 深圳市财政发展综合保障中心 | | |
| 现场抽检地点 | 南方医科大学深圳口腔医院（坪山）3D 科技实验室、职工餐厅、厨房 | 实验室检测抽样 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 现场抽检日期 | 2022 年 5 月 19 日 | 环境条件 | —— |
| 抽检依据 | <input checked="" type="checkbox"/> 标准 <u>SZDB/Z 319-2018 政府采购项目合同履行抽检及评价规范</u> <input checked="" type="checkbox"/> 南方医科大学深圳口腔医院（坪山）职工餐厅服务项目(项目编号: SZDL2021340016) 采购合同 <input checked="" type="checkbox"/> 南方医科大学深圳口腔医院（坪山）职工餐厅服务项目(项目编号: SZDL2021340016) 招投标文件 | | |
| 现场抽检结果 | <p>本次现场抽检是对南方医科大学深圳口腔医院（坪山）职工餐厅服务项目的履约情况进行检查，根据现场抽检评价，结合本项目抽检方案，发现以下不符合项：</p> <p>1. 抽检人员及设备要求第 13 项要求，要求“履约供应商的所有驻场服务人员必须具有初中以上学历”，实际履约供应商现场未提供 6 名驻场服务人员学历证明，与要求不符。</p> <p>2. 抽检人员及设备要求第 20 项要求，要求“履约供应商应每月向采购人提供员工名单等信息”，实际履约供应商每月未向采购人提供员工名单等信息，与要求不符。</p> <p>3. 抽检服务要求第 24 项要求，要求履约供应商制作食材验收台账，按期递交给采购人审核，实际履约供应商制作的验收台账未按期递交给采购人审核，与要求不符。</p> <p>4. 抽检服务要求第 40 项要求，要求“履约供应商管理团队需及时解决采购人营运中存在的问题，定期巡查采购人现场，每次巡查需出具书面报告给采购人”，实际履约供应商未出具书面报告给采购人，与要求不符。</p> <p>5. 抽检服务要求第 44 项要求，要求“履约供应商员工上岗前必须开展岗前培训，方可上岗”，实际履约供应商有 1 名 2 月份新入职员工未开展岗前培训，与要求不符。</p> <p>6. 抽检服务要求第 48 项要求，要求“履约供应商需新菜式应先进行试做、试尝，并提交成本分析报告及定价标准，待采购人审核后方可执行”，实际履约供应商并未提交成本分析报告及定价标准供采购人审核，与要求不符。</p> <p>根据现场抽检评价，本项目履约抽检评价总分为 91 分，抽检结果评价等级为良。具体检测结果详见政府采购项目抽检明细。</p> <p>抽检机构代表签字：</p> <p>2022 年 05 月 19 日</p> | | |

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号：GPI2022-0023

第 3 页 共 15 页

二、抽检明细

| 技术条款（一）：人员及设备要求 | | | | |
|-----------------|----|------------------------------|----------------------------------|---|
| 序号 | 代码 | 内容 | 抽检结果 | 单项评价/得分 |
| 1 | a | 履约供应商配备服务人员共 8 人 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 2 | b | 履约供应商配备项目经理 1 人 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 3 | b | 履约供应商配备文员 1 人 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 4 | b | 履约供应商配备厨师长 1 人 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 5 | b | 履约供应商配备帮厨 1 人 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 6 | b | 履约供应商配备面点师 1 人 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 7 | b | 履约供应商配备切配 1 人 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 8 | b | 履约供应商配备厨工 2 人 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 9 | b | 履约供应商配备的服务人员每天至少 6 名员工上班 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 10 | b | 履约供应商的所有驻场服务人员必须持有有效的餐饮人员健康证 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 11 | b | 履约供应商的所有驻场服务人员男 60 岁以下 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 12 | b | 履约供应商的所有驻场服务人员女 55 岁以下 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 13 | b | 履约供应商的所有驻场服务人员必须具有初中以上学历 | 实际履约供应商现场未提供 6 名驻场服务人员学历证明，与要求不符 | 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input checked="" type="checkbox"/> |

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号：GPI2022-0023

第 4 页 共 15 页

| 技术条款（一）：人员及设备要求 | | | | |
|-----------------|----|--|-------------------------------|---|
| 序号 | 代码 | 内容 | 抽检结果 | 单项评价/得分 |
| 14 | b | 履约供应商不得违规使用年龄不满 18 岁的童工 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 15 | b | 项目经理应全职配备获得高级食品安全员证的项目经理岗位 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 16 | b | 管理层（项目经理、楼面经理、厨师长）应全职驻点服务，工作天数不少于法定工作天数 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 17 | b | 厨师长应持厨师证 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 18 | b | 履约供应商应当为员工按照劳动法规购买相应社保及保险 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 19 | b | 履约供应商按劳动法支付相应员工加班费用 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 20 | b | 履约供应商应每月向采购人提供员工名单等信息 | 实际履约供应商每月未向采购人提供员工名单等信息，与要求不符 | 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input checked="" type="checkbox"/> |
| 21 | b | 履约供应商必须提供所有驻场服务人员的工作服、工牌、及劳保用品和职工餐厅废弃垃圾的清理用品 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 22 | b | 服务人员要求统一着装、戴清洁帽、穿防滑水鞋/胶鞋上岗 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 23 | b | 驻场人员各部门服饰的款式需经采购人职能部门同意，春夏不少于 2 套，秋冬不少于 2 套 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号：GPI2022-0023

第 5 页 共 15 页

| 技术条款（二）：服务要求 | | | | |
|--------------|----|---|-------------------------------|---|
| 序号 | 代码 | 内容 | 抽检结果 | 单项评价/得分 |
| 24 | b | 履约供应商制作食材验收台账，按期递交给采购人审核 | 实际履约供应商每月未向采购人提供员工名单等信息，与要求不符 | 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input checked="" type="checkbox"/> |
| 25 | b | 早餐搭配为主食、副食、流食；履约供应商应准备至少 4 种主食、4 种副食、2 种流食供选 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 26 | b | 午餐搭配为主荤、副荤、青菜、例汤；主食搭配：履约供应商应准备 4 种主荤、4 种副荤、2 种青菜、1 种例汤供采购人职工选择主荤 2 种、副荤 2 种、青菜 1 种，水果至少 2 种 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 27 | b | 患者及家属营养配餐搭配为主荤一份、副菜一份、青菜一份、米饭例汤各一份、水果一只 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 28 | b | 履约供应商购置刷卡设备及为采购人职工办理饭卡，费用由履约供应商承担 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 29 | b | 对于采购人职工丢失饭卡补卡的情况，补卡费用不得高于 10 元 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 30 | b | 履约供应商需要完成采购人的扶贫采购任务，须将采购农产品的额度列入履约供应商采购食材的清单内 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 31 | b | 履约供应商每月第一个工作日清点餐具、厨具并做好记录 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 32 | c | 履约供应商进场前需提供以下详细的资料：接场计划书 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 33 | c | 履约供应商进场前需提供以下详细的资料：个人卫生标准 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 34 | c | 履约供应商进场前需提供以下详细的资料：环境卫生标准 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号：GPI2022-0023

第 6 页 共 15 页

| 技术条款（二）：服务要求 | | | | |
|--------------|----|---|-------------------------------------|---|
| 序号 | 代码 | 内容 | 抽检结果 | 单项评价/得分 |
| 35 | c | 履约供应商进场前需提供以下详细的资料：各岗位工作安排表 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 36 | c | 履约供应商进场前需提供以下详细的资料：各岗位职责 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 37 | c | 履约供应商进场前需提供以下详细的资料：各岗位作业指导书 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 38 | c | 履约供应商进场前需提供以下详细的资料：关键岗位考核表 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 39 | c | 履约供应商进场前需提供以下详细的资料：应急预案 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 40 | b | 履约供应商管理团队需及时解决采购人营运中存在的问题，定期巡查采购人现场，每次巡查需出具书面报告给采购人 | 实际履约供应商未出具书面报告给采购人，与要求不符 | 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input checked="" type="checkbox"/> |
| 41 | b | 履约供应商现场管理（项目负责人、厨师长、普通员工）定期召开工作例会，每周需提供上周工作总结、存在的问题及困难、本周工作计划及需要采购人协调的问题等 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 42 | b | 履约供应商需每 3 月对员工进行 1 次以上的培训，并有书面培训资料及培训记录 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 43 | b | 履约供应商每年对关键岗位员工进行 4 次以上岗位相关工作培训，并提交培训记录及履约供应商确认等相关资料 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 44 | b | 履约供应商员工上岗前必须开展岗前培训，方可上岗 | 实际履约供应商有 1 名 2 月份新入职员工未开展岗前培训，与要求不符 | 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input checked="" type="checkbox"/> |

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号：GPI2022-0023

第 7 页 共 15 页

| 技术条款（二）：服务要求 | | | | |
|--------------|----|--|------------------------------------|---|
| 序号 | 代码 | 内容 | 抽检结果 | 单项评价/得分 |
| 45 | b | 履约供应商需每月进行职工餐就餐满意度调查，可采用纸质版、网络版、手机软件等方式，满意度调查结果应按实反馈给采购人（调查内容由履约供应商拟定，由采购人审核通过后方可实施） | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 46 | b | 满意度调查样本量不低于就餐量的 5%。 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 47 | b | 履约供应商负责妥善保存食材来源资料及相关进货凭证 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 48 | b | 下周菜单需应在本周四前交采购人职能部门审核，新菜式应先进行试做、试尝，并提交成本分析报告及定价标准，待采购人审核后方可执行 | 实际履约供应商并未提交成本分析报告及定价标准供采购人审核，与要求不符 | 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input checked="" type="checkbox"/> |
| 49 | b | 面对职工合理投诉，履约供应商应在收到投诉的 24 小时内向投诉人员反馈 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 50 | b | 对投诉进行书面记录、分析原因、提出解决措施，并在 3 个工作日内交至采购人备案 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 51 | b | 职工餐当天午餐与晚餐的菜单不得重复 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 52 | b | 职工餐每周 1 套菜单，逢周一上新菜单 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 53 | b | 职工餐原则上要求菜式应每周不重样，但热门主菜每周最多可出 2 次 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 54 | b | 每三个月要求全部更换新菜单 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 55 | b | 就诊的病号餐应由履约供应商工作人员及时的送到指定位置 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号：GPI2022-0023

第 8 页 共 15 页

| 技术条款（二）：服务要求 | | | | |
|--------------|----|--|------|---|
| 序号 | 代码 | 内容 | 抽检结果 | 单项评价/得分 |
| 56 | b | 履约供应商须在收到中标通知书后 1 个月内购买保额不低于 500 万元的公众责任险（被保险人须包含采购人）及购买保额不低于 500 万元的食品安全责任险（被保险人须包含采购人），购买的保单复印件交由采购人管理部门存档 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 57 | b | 履约供应商在服务期内，须为其符合条件的员工缴纳工伤保险，对不符合条件的员工购买雇主责任险或人身意外险 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 58 | c | 关键记录不得缺失，如巡查记录、餐具消毒记录、食品留样记录、食品添加剂使用记录、燃气用电使用记录、安全卫生检查记录、外来人员登记记录、冰库温度记录、消毒品配置记录、农残检测记录、每日人员健康检查记录、培训记录等，应如实记录，符合常识，不得伪造记录 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 59 | b | 建立食品留样制度并有效实施，所有食品都应建立留样制度，食品留样在在冷藏条件下存放 48 小时，每个留样不少于 100g | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 60 | b | 操作间不得存在挂架超重，物品存储不得存在滑倒、碰撞、密闭空间关人等风险 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 61 | b | 餐厅员工在餐厅内从事任何与经营无关的活动，如就餐时间内吸烟、擅自前往办公区、工作期间前往洗手间未摘掉帽子口罩、脱掉围裙等 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 62 | b | 按照要求规范使用专用抹布，不得使用钢丝球 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 63 | b | 设备设施应有使用标识、安全标识应完好，电气设备接头应牢固 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 64 | b | 应保持环境清洁，整体卫生良好，门、窗户、照明、墙壁、天花板、操作台、刀具、砧板等设备应保持清洁，并符合卫生要求 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |

政府采购项目合同履行抽检评价报告

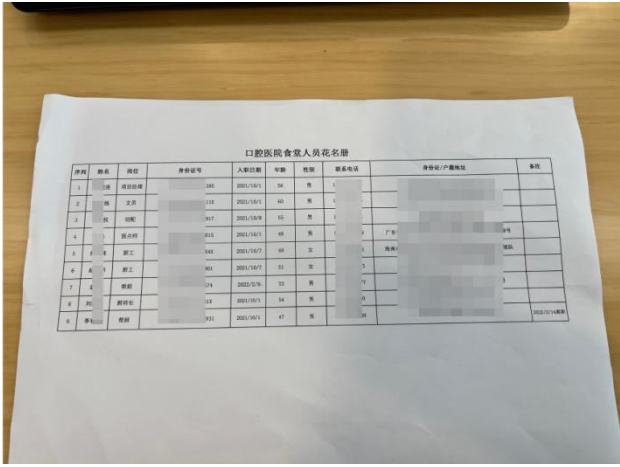
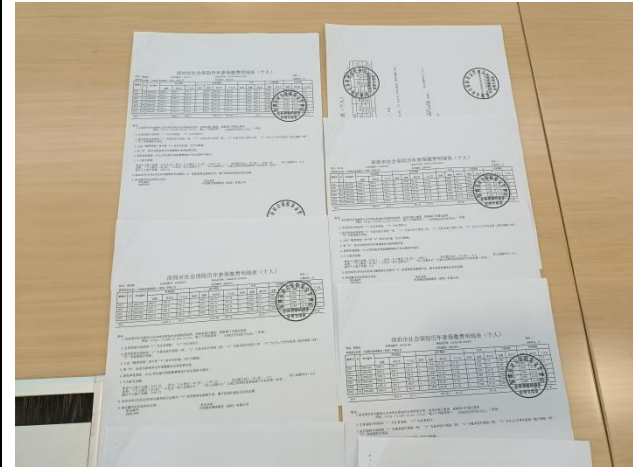

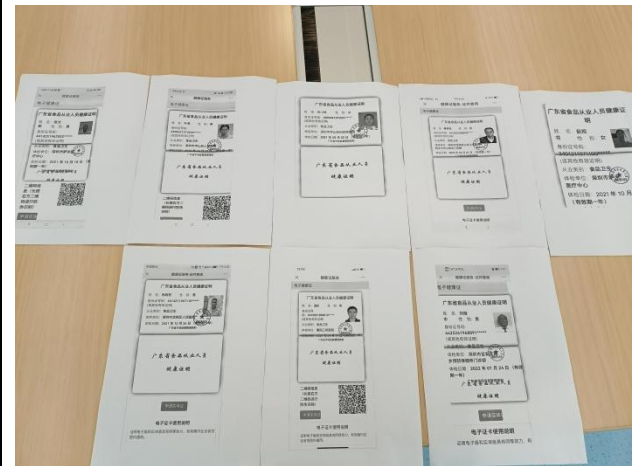
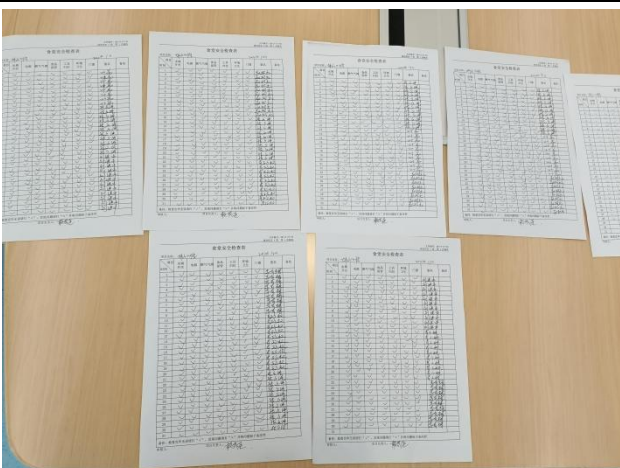
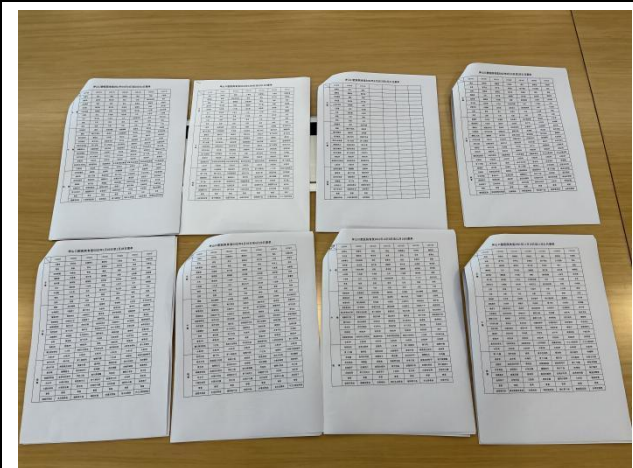
| 技术条款（二）：服务要求 | | | | |
|---|----|---|------|---|
| 序号 | 代码 | 内容 | 抽检结果 | 单项评价/得分 |
| 65 | b | 垃圾箱加盖，并采用免手动盖子，定时转移餐厨垃圾 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 66 | b | 展售食品标签正常、正确标识 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 67 | b | 在食品区域内张贴员工个人规范示意图 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 68 | b | 应在指定区域进食、喝水、嚼口香糖和吸烟，厨房及相关区域不得存放私人物品，如水杯，药片等 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 69 | b | 非食品工作人员进入工作区域，应按上述要求穿着工作服、发网及鞋套等 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 70 | b | 应有充足的洗手液、纸巾及干手设施，并张贴正确的洗手程序 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 71 | b | 应有明确区分盛放化学品与食品的容器，且应独立分割存放，不得交叉存放、同区域存放、混放 | 符合要求 | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 注：评价条款分为极重要条款、重要条款、一般条款三类，分别以代码 a、b、c 表示。 | | | | |
| <div>评价分：91 分</div> <div>评价等级：<input type="checkbox"/> 优 <input checked="" type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 差</div> | | | | |

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: GPI2022-0023

第 10 页 共 15 页

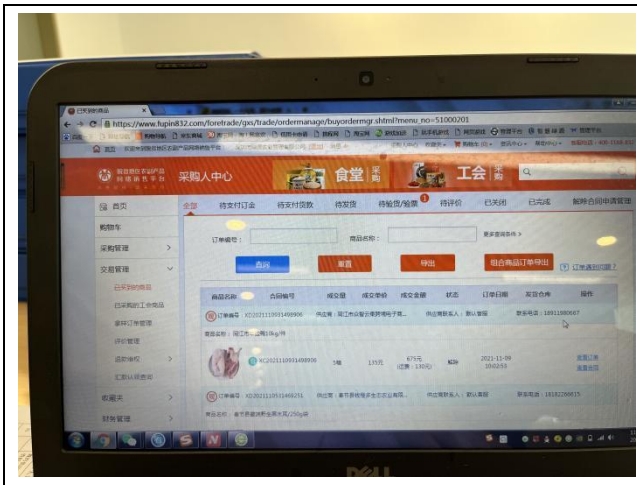
三、抽检照片

| | |
|---|--|
|  |  |
| 项目人员花名册 | 社保缴纳 |
|  |  |
| 广东省食品安全管理员考试合格证明 | 人员资质证件 |
|  |  |
| 食堂安全检查表 | 菜单 |

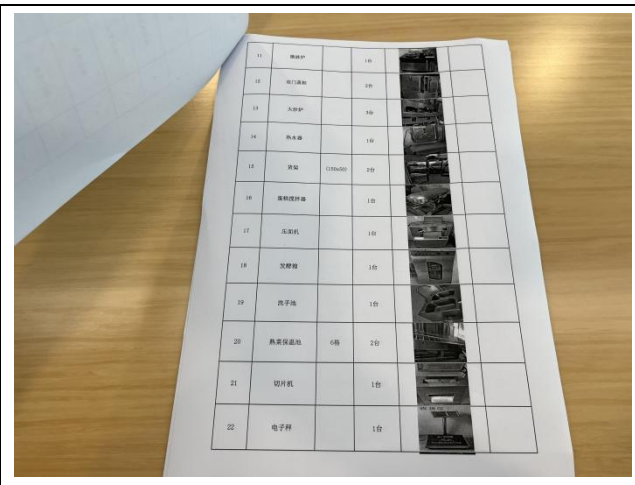
政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: GPI2022-0023

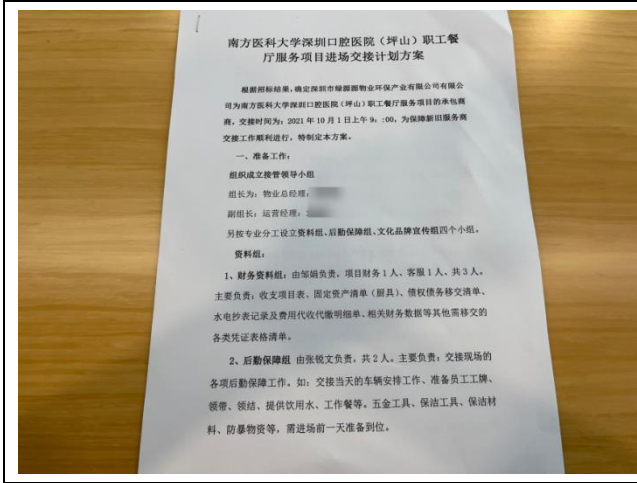
第 11 页 共 15 页



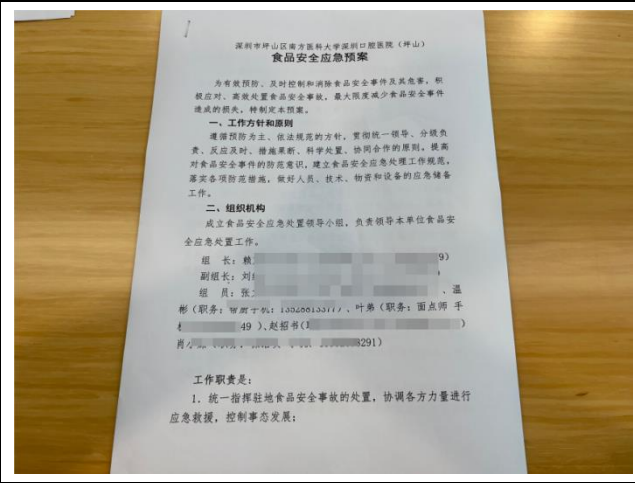
扶贫采购任务



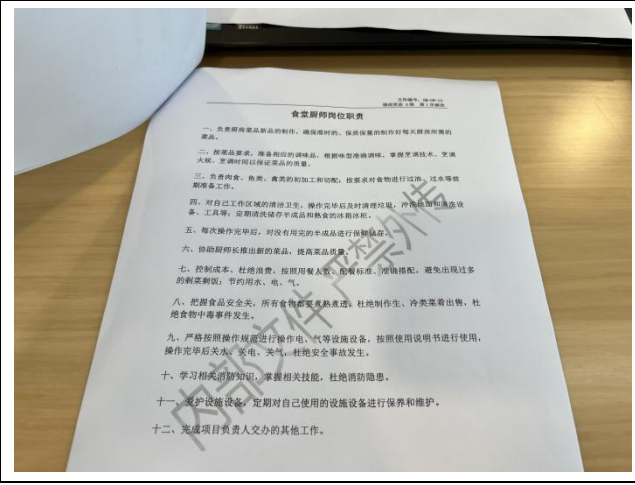
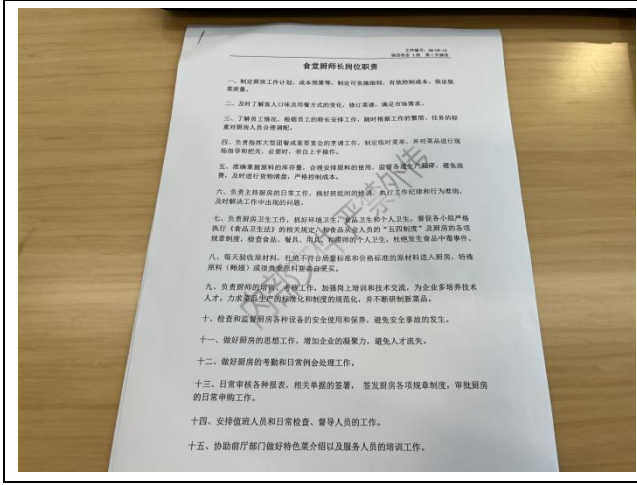
餐具、厨具盘点记录



接场计划书



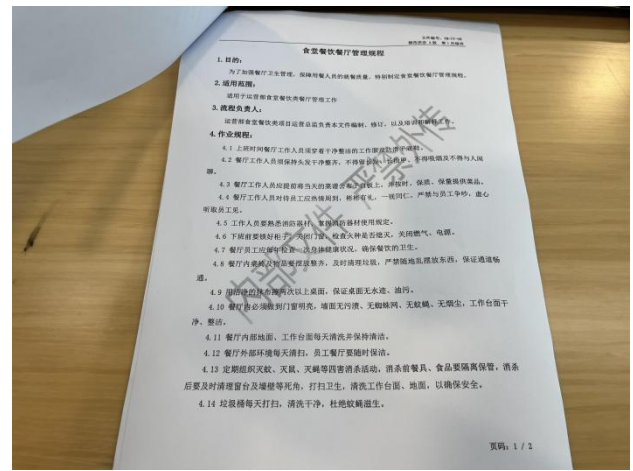
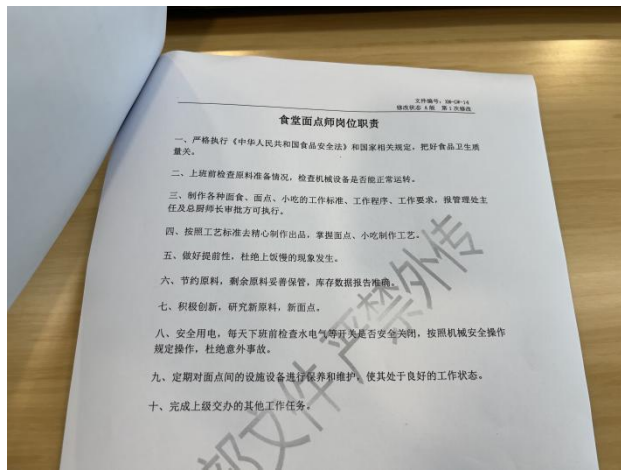
应急预案



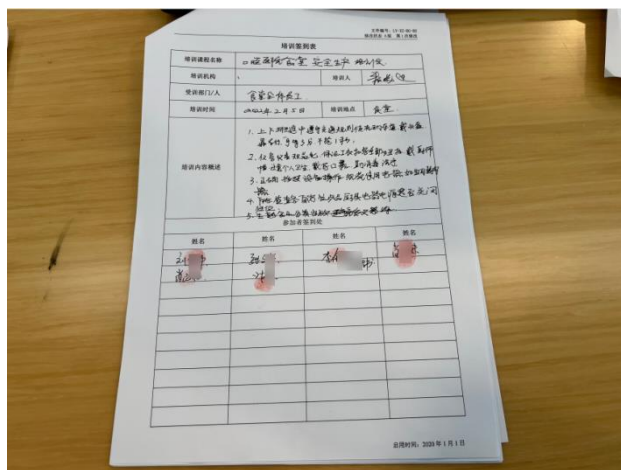
政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: GPI2022-0023

第 12 页 共 15 页

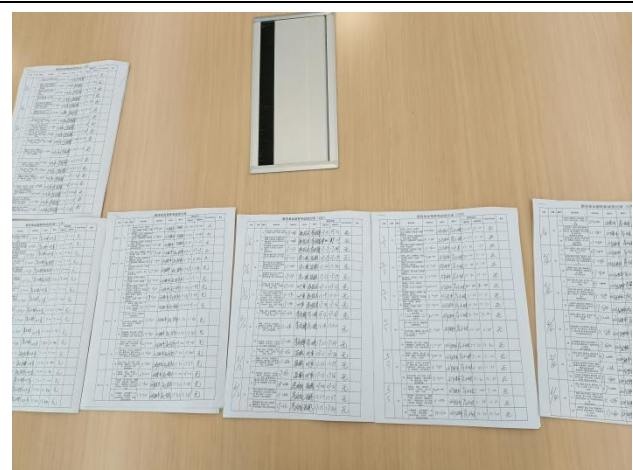
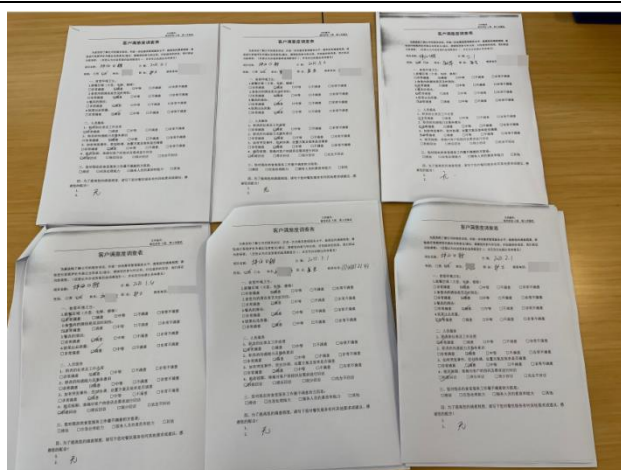


各岗位职责



培训记录

相关进货凭证



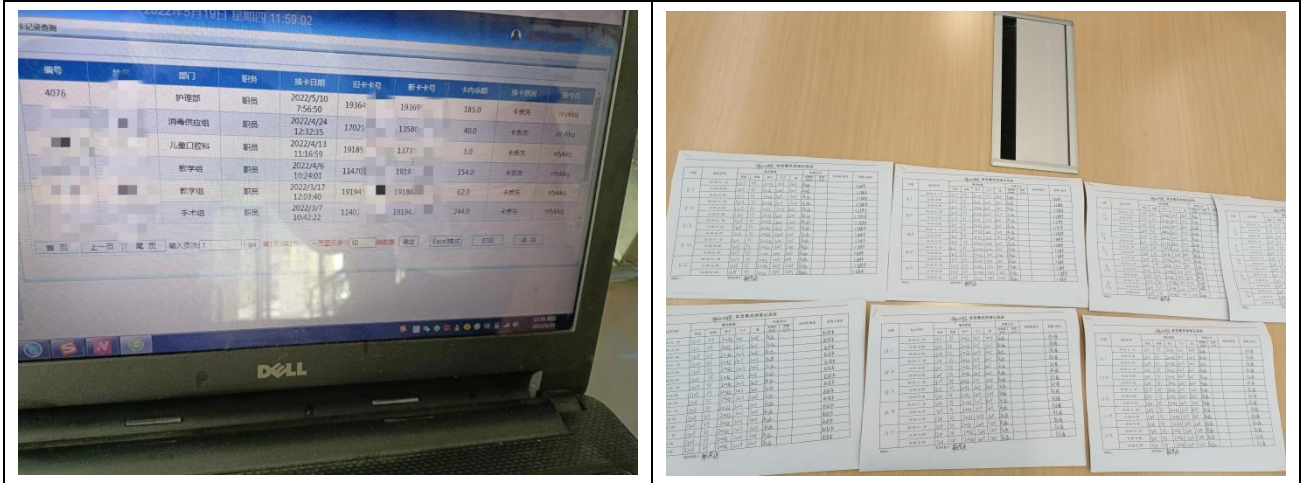
满意度调查表

食品留样记录

政府采购项目合同履行抽检评价报告

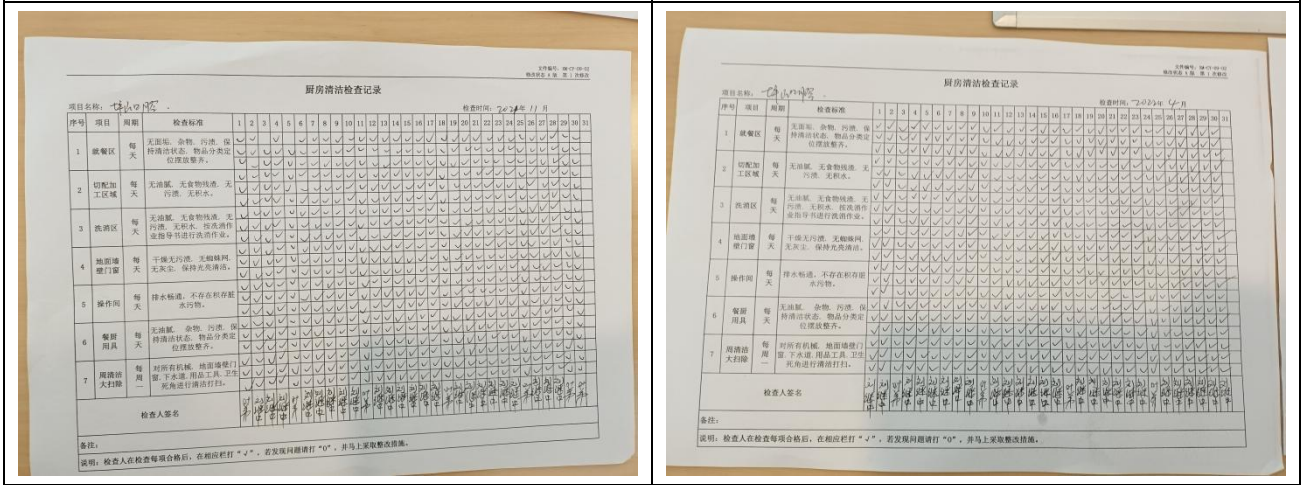


抽检服务人员



补办卡记录

食堂餐具消毒记录

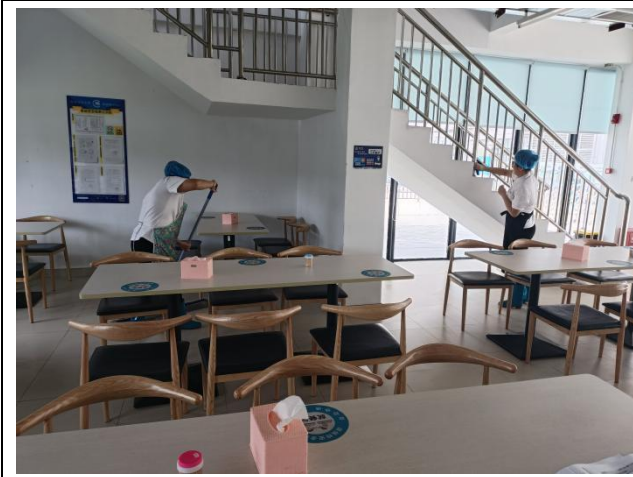


厨房清洁检查记录

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: GPI2022-0023

第 14 页 共 15 页

[illegible]

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: GPI2022-0023

第 15 页 共 15 页



————— 以 下 空 白 —————