

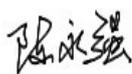
# 政府采购项目合同履约抽检评价报告

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



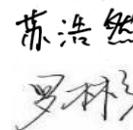
日期: 2022年05月20日

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约抽检评价报告

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约抽检及评价规范</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> <ol style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li></ol> <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 style="text-align: right;">抽检机构代表签字： 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约抽检评价报告

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约抽检评价报告

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约抽检评价报告

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

报告编号: GPI2022-0023

第 9 页 共 15 页

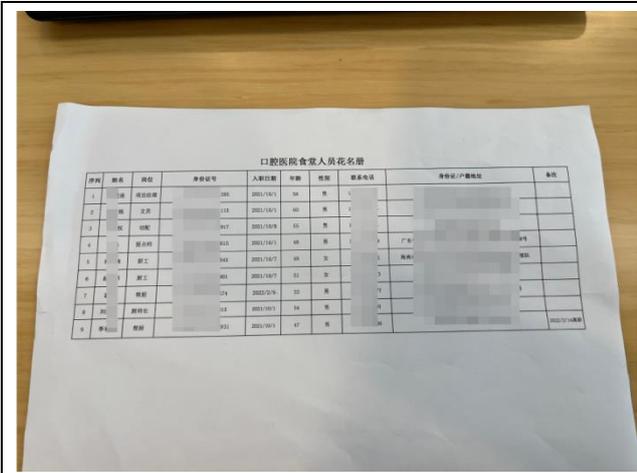
技术条款（二）：服务要求				
序号	代码	内容	抽检结果	单项评价/得分
65	b	垃圾箱加盖，并采用免手动盖子，定时转移餐厨垃圾	符合要求	符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/>
66	b	展售食品标签正常、正确标识	符合要求	符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/>
67	b	在食品区域内张贴员工个人规范示意图	符合要求	符合 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				
评价分：91 分				
评价等级： <input type="checkbox"/> 优 <input checked="" type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 差				

# 政府采购项目合同履行抽检评价报告

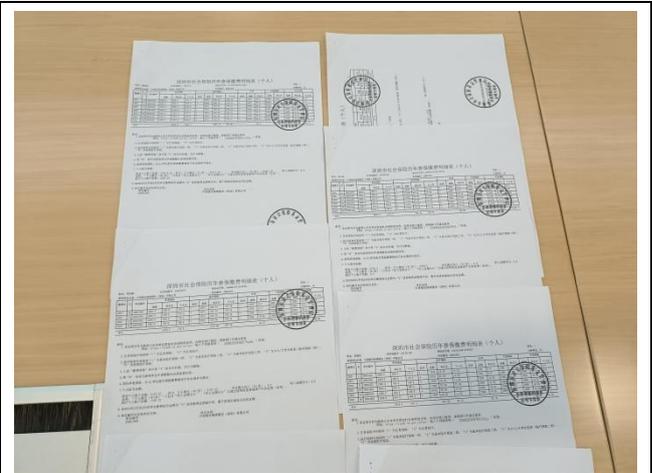
报告编号: GPI2022-0023

第 10 页 共 15 页

## 三、抽检照片



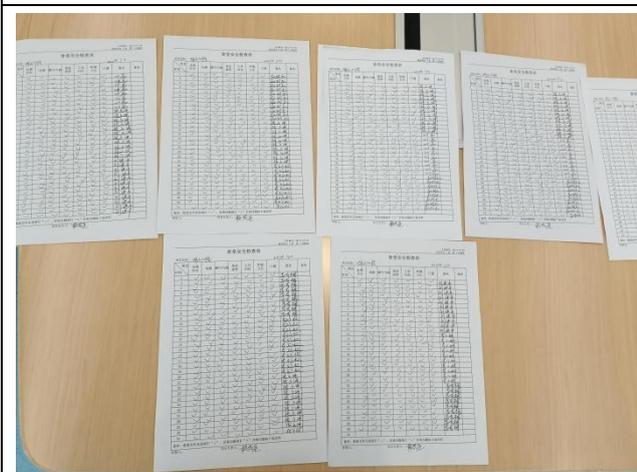
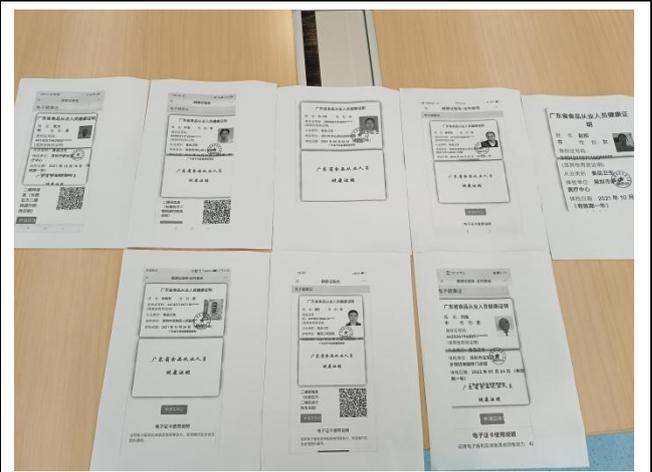
项目人员花名册



社保缴纳



人员资质证件



食堂安全检查表



菜单

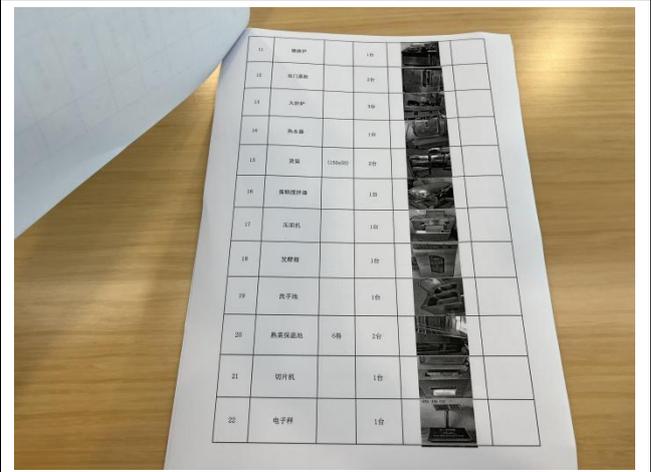
# 政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: GPI2022-0023

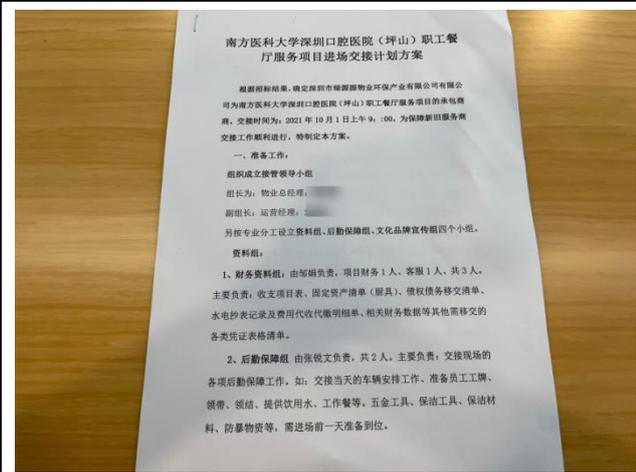
第 11 页 共 15 页



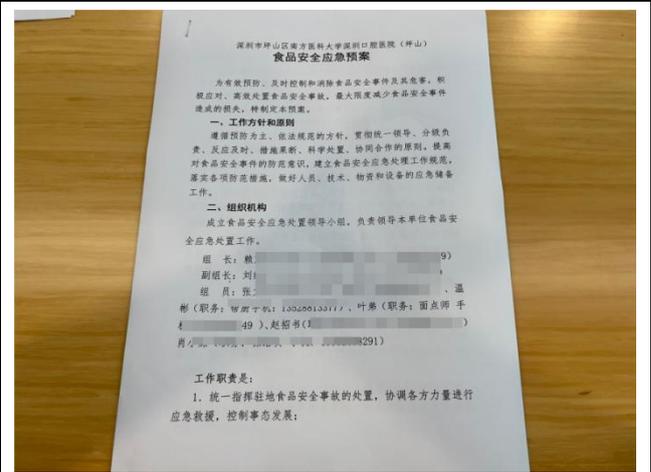
扶贫采购任务



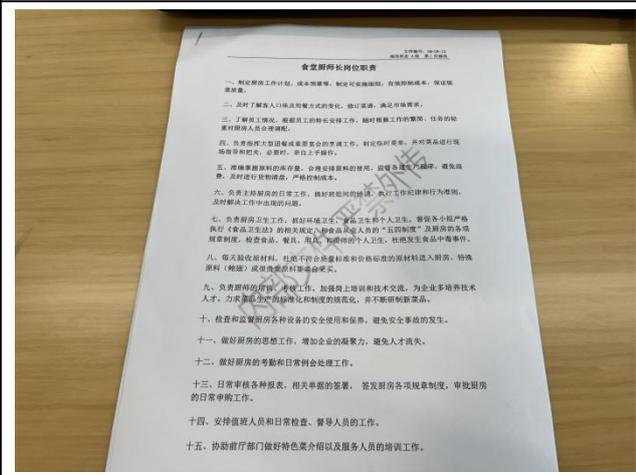
餐具、厨具盘点记录



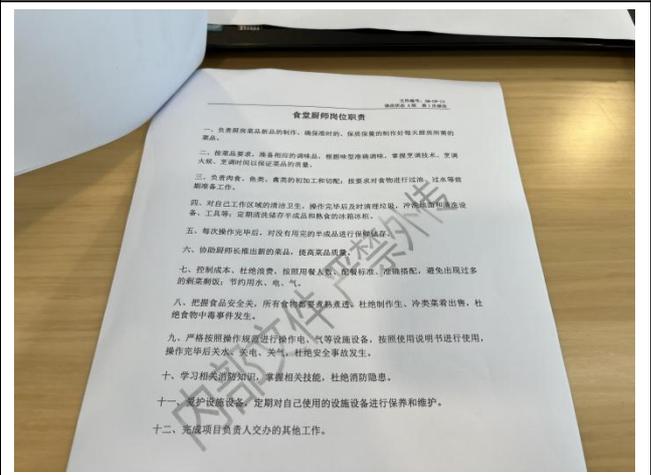
进场计划书



应急预案



食堂厨师大厨岗位职责

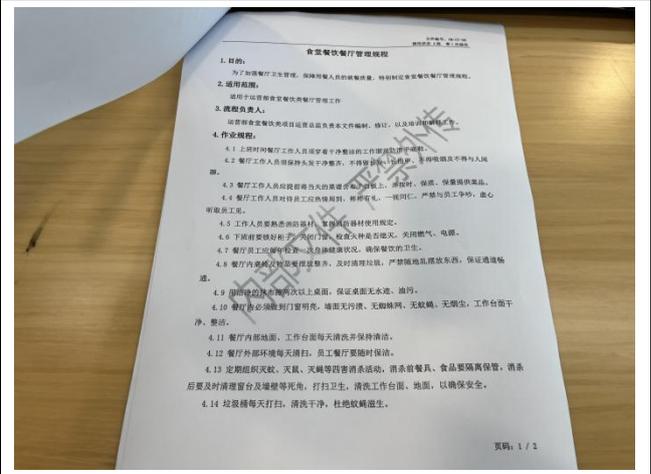
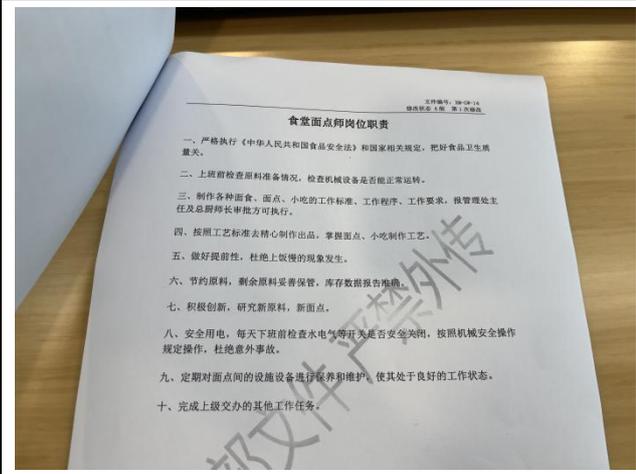


食堂厨师大厨岗位职责

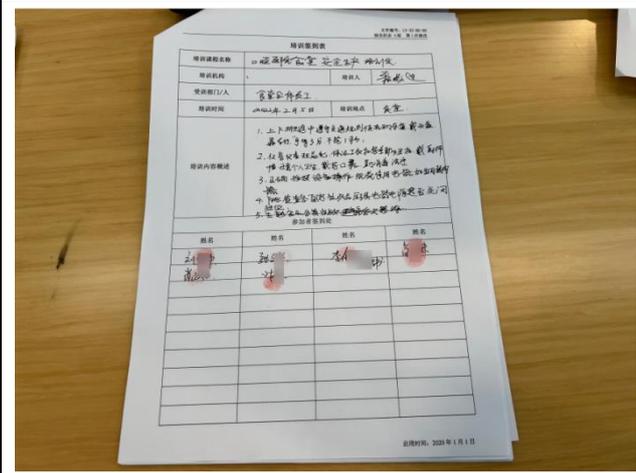
# 政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: GPI2022-0023

第 12 页 共 15 页

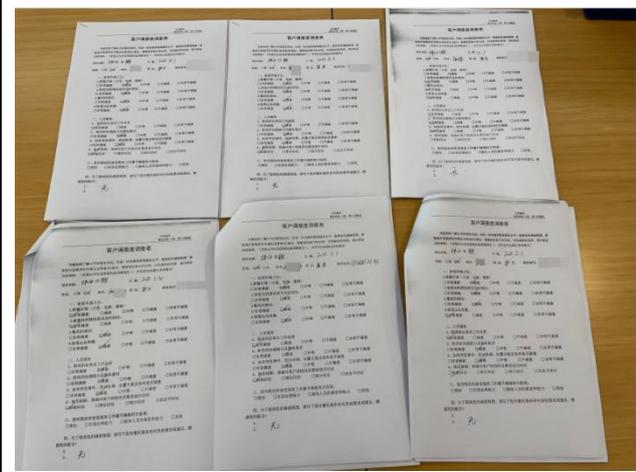


各岗位职责



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

报告编号: GPI2022-0023

第 13 页 共 15 页



抽检服务人员

编号	姓名	部门	职位	领卡日期	旧卡号	新卡号	卡内余额	发卡日期	发卡人
4076		护理部	职员	2022/5/10 7:56:59	19364	19369	285.0	未发卡	19342
		消毒作业组	职员	2022/4/24 12:32:35	17021	18581	40.0	未发卡	19342
		儿童口腔科	职员	2022/4/13 11:16:53	19185	13731	3.0	未发卡	19342
		数字组	职员	2022/4/6 18:24:01	11470	3929	354.0	未发卡	19342
		数字组	职员	2022/4/17 12:03:40	19194	19186	62.0	未发卡	19342
		手语组	职员	2022/2/7 16:42:22	13401	19384	244.0	未发卡	19342

补办卡记录

食堂餐具消毒记录

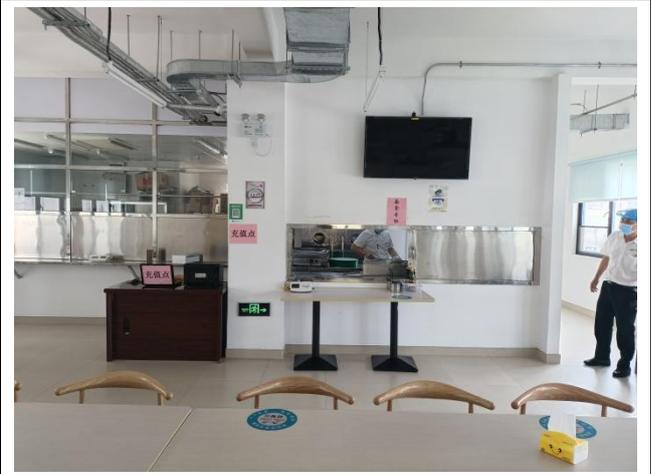
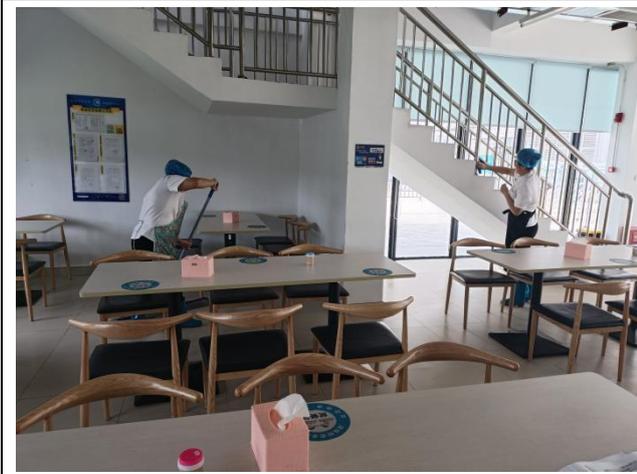
序号	项目	周期	检查标准	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
1	就餐区	每天	无灰尘、杂物、污渍、保持清洁卫生、物品分类摆放整齐有序	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
2	切配加工区域	每天	无油膩、无食物残渣、无污迹、无积水	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
3	热饮区	每天	无油膩、无食物残渣、无污迹、无积水、无异味、无杂物、无积水、无污迹、无积水	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
4	地面墙壁门窗	每天	干燥无污迹、无蜘蛛网、无灰尘、保持光亮清洁	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5	操作间	每天	排水畅通、无积水、无异味、无杂物	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	餐厨具	每天	无油膩、无食物残渣、无污迹、无积水、无异味、无杂物、无积水、无污迹、无积水	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7	消毒间	每天	对所有器械、地面墙壁门窗、下水道、消毒工具、消毒间进行彻底清洁	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

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



坪山食堂2022年5月15日至5月21日菜单

日期	5月15日	5月16日	5月17日	5月18日	5月19日
早餐	蒸包	鲜豆浆	蛋卷包	蛋卷包	馒头
	油条	油条	油条	油条	馒头
	煎饺	煎饺	煎饺	煎饺	馒头
	馒头	馒头	馒头	馒头	馒头
	馒头	馒头	馒头	馒头	馒头
	馒头	馒头	馒头	馒头	馒头
	馒头	馒头	馒头	馒头	馒头
	馒头	馒头	馒头	馒头	馒头
	馒头	馒头	馒头	馒头	馒头
	馒头	馒头	馒头	馒头	馒头
午餐	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨
	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨
	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨
	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨
	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨
	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨
	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨
	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨
	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨
	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨	豉汁蒸排骨



# 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



抽检服务现场图示

————— 以 下 空 白 —————