**项目需求书**

**一、项目概述**

天津海滨人民医院餐厅位于滨海新区大港油田幸福路，包括一楼及二楼两层餐厅。一楼为患者家属就餐区，二楼为医院职工就餐区。

**工作范围**

1. 采购人指定食品原材料的采购；
2. 供应商负责员工餐、查体餐、治疗膳食、患者家属餐加工制作及配送、成本核算，餐具、用具和设备的清洗、消毒；
3. 供应商负责食堂整体的保洁服务；
4. 供应商负责食堂的日常管理；
5. 供应商保证完成甲方临时交办的其他就餐任务。

**就餐人数**

用餐形式为现场制作，全年提供每日三餐就餐服务。

职工餐厅为自助餐模式。

餐饮标准：餐费实际运营中据实结算。

职工餐入口率100%；

医护人员职工实行两餐制，早餐6元，中餐14元，晚餐14元（早中餐或晚早餐）

查体餐人数：350人/日

治疗膳食人数：约100人/日

医护人员职工餐：1500人/日

患者、家属用餐：600人/日

菜单每周一更新，每日供应品种80%不重样；口味应融会南北及西部地区风味，重点体现天津特色，口味丰富。

菜单制作应满足员工健康餐、查体早餐、患者配餐，回民餐及医养膳食餐。

节日就餐可根据就餐需求增加相应品种（如：春节、中秋节、端午节等）。

**服务内容概况**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **服务范围** | **服务内容** | **服务预算** |
| **1** | **营养餐厅** | 提供全年365天三餐供应。供应商自行解决一楼工作人员工资、福利、税费、食材等。 | 自负盈亏 |
| **2** | **职工餐厅** | 入口率100%；管理费用以支付人员工资、福利、税费等， 服务人员细化，服务类型多元化，增加特色窗口等  提供职工三餐自助，可选（早、中或晚、早）早餐6元，午餐14元，晚餐14元 | 上限为1500人\*440元餐费\*12个月，全年餐费792万；  会议工作用餐按《天津海滨人民医院公务接待管理办法》执行。  按实际发生人数结算。 |
| **3** | **查体配餐** | 管理费支付人员工资、福利、税费等，入口率达100%； | 预计日人次：350人  执行餐标为：  ①10元标准；  ②15元标准；  ③20元标准；  预计全年餐费87.5万元；  按实际发生金额结算。 |
| **4** | **营养膳食制作** | 所含管理费以支付人员工资、福利、税费等，有相应专业厨师制作膳食，并安排配送，入口率达100%； | 预计人数600人/日，人均25元/餐；  营养膳食餐厅全年577.5万元；  按实际发生金额结算。 |

1. **采购标的物主要技术参数或要求（包括数据或图片等）**
2. **人员要求**

人员不少于25人。

人员配置：项目经理1人、厨师长1人、厨师4人、面点组长1人、高级面点师1人、面点工2人、服务员7人、病区查体配餐员4人、营养膳食制作人员4人。

1、项目经理具备的条件：年龄30-45周岁具有相关管理经验，三年以上团餐管理经验，需提供团餐项目管理师资格证书。精通厨房、餐厅管理业务，具有良好的职业道德和敬业精神，具备较强的组织、协调、沟通、管理能力。需具有营养师资格。

2、厨师长具备的条件：须持有二级/技师及以上等级证书。五年以上团餐管理经验，需具有营养师资格。

3、厨师领班具备的条件：须持有三级/高级技能及以上等级证书。

4、面点组长具备的条件：须持有三级/高级中式面点师职业资格证书。需具有营养师资格。

5、面点工具备的条件：具有3年以上本岗工作经验。

6、服务员具备的条件：从事本岗工作3年以上，具备日常餐饮服务、营养配餐服务，大型宴会餐饮服务保障组织管理能力，具有良好的职业道德和敬业精神。

（注：1—4项人员需提供2019年度至少连续三个月社保缴纳证明，开标时需携带资格证书原件及社保证明原件。中标后,所有配置人员持健康证明上岗。）

7、乙方必须保证定员编制，确保就餐需求。对于不称职的服务人员，甲方有权责令乙方将其调离。

8、乙方对大灶厨师要定期交流或更换，保证菜品口味不断调整，满足员工的就餐需要。

9、乙方提供甲方要求的其它供餐服务和经双方协商达成的服务项目。

10、乙方负责提供来我院就诊的患者及其家属的餐饮服务，服务地点为餐厅一楼。

**乙方提供服务的内容**

1. 乙方根据甲方需要提供本合同约定期限内甲方要求的现场餐饮服务：员工就餐、保健医学科（职业病科）查体顾客提供并配送早餐；负责员工餐卡每月定期充值工作；负责按照行业标准并结合医院的考核标准做好餐饮卫生及环境卫生工作，确保饮食安全。

2. 乙方每天必须准时提供早、中、晚餐的供餐服务，特殊情况下做到随时供餐。

3. 乙方必须准时提供查体早餐，做到8:30前配餐配送完成，查体早餐供应标准为：

①10元标准；②15元标准；③20元标准；

4. 乙方负责供应各种营养膳食，根据临床营养科需求设计菜单。  
① 设计普通膳食、软食、半流质膳食及流质膳食菜单。  
② 顺应不断变化的膳食发展方向，认真听取就餐员工的意见和餐厅管理委员会下达的整改通知书，不断满足绝大多数员工的膳食要求。  
③ 乙方还应制作和提供良好的招待餐，并做到服务热情、大方、周到，体现甲乙双方的形象。

5. 乙方应提供合理的食品以供选择。每餐提供的品种至少应包括主荤菜、副荤菜、素菜、汤／粥、主食、甜点及各类小吃（水果、点心等）、小炒，同时还应提供满足少数民族的餐饮和食品种类。膳食及服务需满足以下要求：

（1）主荤菜是以肉类或水产类原材料为主，肉类和水产类等主材应大于70-80%。

（2）荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。其中肉类和水产类食材应占20-30%；

（3）素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

（4）餐厅必须提供清真饭菜。

（5）饭菜现做现卖，批量或单份制作，保证菜品色、香、味和温度。

（6）职工餐厅餐品品种需求：

早餐：主食不少于4种、小菜不少于4种、小吃不少于2种、汤粥不少于2种、牛奶或豆浆。

午餐：热菜不少于6种（含主荤、半荤、素菜）， 主食不少于6种、粥汤不少于2种、风味小吃3种、西点、水果或酸奶。

晚餐：热菜不少于6种（含主荤、半荤、素菜）， 主食不少于4种、粥汤不少于4种、西点2种、风味小吃2种、水果或酸奶。

（7）按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕。合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，避免用餐人员等候拥挤混乱现象。分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

6. 乙方在连续两周的时间内不得重复菜单。菜单可按照菜品的供应情况进行调整。

**项目管理要求**

1、对员工进行经常性的政治思想教育，确保每名员工政治可靠、身体健康、业务过硬。

2、加强对员工的日常教育管理，做到仪表干净整洁，服务周到、热情大方，避免与采购人内部职工发生冲突。

3、就餐、操作环境达到干净、干燥、无污染、无杂物、无残渣、无异味、无油垢、无虫、无蝇鼠等标准。

4、员工日常管理、各岗位操作制度等内部管理制度完善，并在醒目位置张贴。

5、未经采购人许可，不得擅自拆改任何设施设备。

6、中标人须对员工加强食品卫生安全教育和培训，严格按规范操作。

7、因中标人原因造成误饭、断供、食品安全问题，由中标人承担全部责任，按合同约定接受当月标的额30%处罚。

8、建立厨房现场无水作业方案。

9、厨房现场管理实行6S标准作业。

10、建立食品48小时留样备查制度。

**对投标供应商的要求**

1. 供应商负责承担采购食材、低值易耗品及厨杂用品的费用。
2. （1）营养餐厅自负盈亏；

（2）职工餐入口率100%；

（3）查体餐入口率100%；

（4）营养膳食入口率100%；

3、须具备从事等同规模的餐饮服务保障工作，且具有3年以上服务保障经验。

4、须承诺在近3年内，在其他采购人单位从事服务保障期间，没有发生员工违反采购人安全、保密等各项管理规定的行为。

5、投标企业法人不得有违法犯罪记录，投标人在经营活动中没有违法记录，无任何食品安全、消防安全等责任事故，且在以往餐饮经营活动中具有良好的商业信誉和经营业绩。

6、投标供应商的各项操作流程，须严格执行国家、天津市及相关部门管理规定，如卫生防疫、食品检验、加工制作、食品留样、员工健康、消防安全等。

7、投标供应商应具有完善的食品操作、安全管理、员工管理流程和应急预案。

8、具有健全的服务满意度制度及投诉、调查、解决机制。

9、投标供应商承诺中标后，所有员工经政审合格后上岗。每年至少提供一次员工健康证明。

10、上岗工作人员需持健康证并统一着装。员工工服由投标供应商解决。

11、负责操作间、食堂内的整体安全防范及消防安全防范工作。

12、有定期对操作间、食堂等公共区域进行灭“四害”工作的完备计划方案，该项工作由具备资质的专业公司负责实施，费用由采购人解决。

13、食堂餐厨垃圾、废弃油脂由中标供应商负责联系第三方具备回收资质的企业清理，费用由采购方承担。

14、负责安排对食堂的排烟管道定期进行清洗，指派专业的作业人员或外委的清洗保洁公司必须具备专业资质，费用由采购人解决。

**采购人负责情况说明**

1、采购人负责无偿提供制作场地、库房、后厨设备和工具，并提供一间办公室。

2、采购人负责提供涉及餐饮服务的水、电、燃气等额定数值的能源。超出核定比例部分由中标方自行解决，依据为开业后三个月能源平均数值。

3、采购人负责提供含2000元以上的餐具类低值易耗用品及本项目所需设备的添置购买，2000元以下的由中标供应商承担。

4、采购人承担房屋、设施、设备维修费用；

**按天津海滨人民医院食品安全管理考核细则执行**

管理考核标准

1.**感染质量控制考核**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目内容** | **考核内容** | **分值** | **评分标准** |
| 1 | 人员管理  15分 | 1、工作人员上岗前必须经过食品卫生法规培训，并有记录。 | 2 | 现场查看及提问；一项不符合要求扣1-2分 |
| 2、工作人员每年进行健康体检，不合格者及感染性疾病者不得在餐厅工作。工作人员的家属患有传染病时，对该工作人员应加强观察，并采取必要的预防隔离措施。 | 2 |
| 3、工作人员每日必须穿清洁工作衣，戴帽子，头发不外露，不得穿工作服外出。勤洗手剪指甲；勤洗澡理发；勤洗衣服被褥；勤换工作服，洗碗时系油布或塑料围裙，以免弄湿工作服。 | 3 |
| 4、勤洗手洗手方法正确（洗手六步法）。 | 5 |
| 5、尽量做到不试味，否则应用一次性汤匙。开饭时戴口罩，操作室不得吸烟，严禁对着食物咳嗽、打喷嚏，咳嗽或打喷嚏时应用手帕或纸巾掩口鼻，禁止随地吐痰。分发食物时应使用工具，禁止用手直接接触食物。 | 3 |
| 2 | 环境管理  25分 | 1、制定厨房餐厅清洁卫生制度，并落实，有检查和监督记录。 | 2 | 查看记录及提问；一项不符合要求扣1-8分 |
| 2、环境干净整洁，分区明确，有标识、。各区配备良好的洗手设施（最好为手不接触式或肘开关式水龙头），有一次性擦手纸巾或热风干手机。 | 2 |
| 3、搞好厨房设施用具的卫生，厨房应有各种必要的设备。操作间布局合理，生的未经洗涤的食物由一端送入，经过操作制备成餐后，由另一端发出。厨房要光线充足，空气流通，有冬季保暖夏季降温设施，有排烟排气装置。 | 2 |
| 4、厨房清洁，每餐后清扫一次，每日清洁桌、饭车、及地面，每周一次大扫除并有记录。厨房内应无蝇、无鼠、无蟑螂、无虫，使用杀虫药物时应注意勿污染食物，禁用毒饵灭鼠。 | 4 |
| 5、厨房内的废物及垃圾应放入带盖的垃圾桶内并及时运出厨房，垃圾桶应洗净放回。垃圾桶站及污水坑应距厨房20米以外。非厨房工作人员禁止进入厨房。外来送货人员应把货送到指定地点，不得进入烹调间或库房等地。清洗间、配菜间、烹饪间、面点间不允许存放私人物品。 | 3 |
| 6、凡烹调用的操作面、切菜板、菜刀等，应分蔬菜用、水产类用、肉食用等3种，用后清洁，并做到生、熟分开，防止食物间的二次污染。  各种金属机械如切肉机、绞肉机等需有防尘罩，用后彻底清洗。 | 4 |
| 7、一旦有食物中毒发生，应及时报告，并留取可疑食物以备检查。必要时留取有关工作环境物品（如切菜板、餐车）样品检验，便于追踪感染源。 | 8 |
| 3 | 食品管理  30分 | 1、各类食物的贮存符合要求：（1）必须将成品与半成品隔开；（2）生、熟食物必须分开放置；（3）食物与杂物、药物隔开；（4）食物与天然冰隔开；（5）食物筐、盆必须放置在架上，要有防蝇设置； | 4 | 现场查看及提问；一项不符合要求扣1-4分 |
| 2、冷藏室与常温都必须有防毒、防鼠、防蝇、防虫（四防）与控制温度与湿度的设施。严禁变质腐败的食品入库。 | 2 |
| 3、原料到成品实行“四不”制度：（1）采购员不买变质腐烂的原料；  （2）保管验收员不收变质腐烂的原料；（3）加工人员不用变质腐烂的原料；（4）工作人员不买腐烂变质食品。 | 4 |
| 4、食品制作必须有严格的卫生制度。认真做好食品的检验，把好食品质量关，防止食物中毒。蔬菜等应先洗后切，切后及时烹饪，不要放置时间过长。 | 4 |
| 5、经过烹调的食品，存放时间不得过长。对剩余饭菜，尤其是肉类、鱼类在食用前必须经过检查，经彻底加热后方可食用。凉拌食品及生食的蔬菜，食前必须洗净及烫洗消毒。 | 4 |
| 6、食品保存在适当的温度≤7ºC或≥60ºC；已烹调食物应避免在室温放置时间太长再进冰箱，也应避免盛器太多，装的太多，在冰箱冷藏食品也不应长时间保存。 | 4 |
| 7、防止食物中毒，要注意不吃变质食物或有毒有害食物。凡菜要烧熟煮透，现烧现吃，剩余的饭菜要注意保存，注意凉拌菜的卫生，切凉拌菜的菜刀和案板，必须在切凉拌菜前清洗干净，水果要清洁彻底。 | 4 |
| 8、食品运送工具每次使用后及时清洗消毒。 | 2 |
| 9、加强冰箱管理，定期清洁冰箱等食物贮存设施。（生熟分开、温度控制、每周清洁一次,并有记录） | 2 |
| 4 | 消毒管理  25分 | 1、严格执行清洗消毒程序是清洗→去污→冲洗→消毒→冲洗→晾干→存放。 | 4 | 现场查看及提问；一项不符合要求扣1-5分 |
| 2、餐具用后首先彻底清洗去污后再消毒。清洗时使用清洁剂，清洗后感官检查要达到光滑、干燥、洁净、无异味、无油垢、无残渣再进行消毒，消毒方法：250-500mg/L含氯消毒液浸泡消毒30分钟或煮沸消毒≥15分钟（保持餐具盖打开）。刷锅布应随锅消毒。 | 4 |
| 3、厨房使用的搌布生、熟抹布分开。一用一清洁，固定位置存放，每天终末应煮沸消毒15分钟或用500mg/l含氯消毒液浸泡消毒30分钟。 | 4 |
| 4、消毒后的餐具不可再用抹布重新擦抹，存放在清洁密闭的容器内，以免再次污染。 | 4 |
| 5、饭菜运送过程中以密闭保存为原则，单份运送应加盖或薄膜覆盖。  盛残余食物的垃圾筒必须加盖；消灭蟑螂、老鼠、苍蝇，以防交叉感染。 | 4 |
| 6、进行病原学监测，消毒后的餐具不得检出大肠杆菌及其它致病菌。 | 5 |
| 5 | 质量改进  5分 | 对医院感染管理科提出的意见认真组织学习、按期进行整改 | 5 | 未按期限进行整改扣5分 |

感染质量控制考核每月考核，分数高于95分（含95分）为合格，低于95分，每少一分扣罚100元，低于85分扣除当月全部餐费。

**2、安全考核**

甲方每月依据安全协议书及甲方相关体系文件的内容对餐厅进行安全检查，发现隐患由甲方向乙方下发HSE监督检查表，乙方依据HSE监督检查表内容按期进行整改，逾期一日未整改的扣罚当月餐费的0.1%。

**3、质量考核**

乙方应满足服务合同中规定的餐品种类，检查中每发现一次不符合项，扣罚500元。

4.**设备使用**

4.1 乙方要教育员工爱惜餐厅所有设备、设施及常用的器具，保持灵活好用。

4.2 重要设备要指定专人负责操作、调整、维护、保养。

4.3由于违反操作规程或使用不当造成设备损坏，应照价赔偿。

**5.职工餐厅费用管理**

5.1 每月20日以前，充值人员配合甲方管理人员做好餐费的核对工作。

5.2每月5日前将餐费充入员工就餐卡。

5.3充值人员必须每天按时回收数据，以便甲方人员能够备份到数据。

5.4以上工作拖欠一日扣除100元。

6 **其他**

6.1 乙方每月要对员工进行安全培训至少两次，加强对员工的安全教育，杜绝安全事故的发生。

6.2 由于乙方原因造成甲方就餐员工意外伤害，乙方负责赔偿损失。

6.3教育员工增强节约意识，发现常明灯与常流水现象每次扣罚50元。

6.4因乙方减少员工人数对服务质量造成较大影响的扣罚500元。

6.5开餐时必须打开大厅所有疏散通道，闭餐时锁止。否则扣除500元/次。

6.6加强收银人员的责任心，使收银准确而快速。一次差错扣除200元。