**珠海市第三人民医院主院区食堂承包**

**项目需求书**

一、**项目名称**：珠海市第三人民医院主院区食堂承包项目

二、**基本情况：**

珠海市第三人民医院（珠海市慢性病防治中心、珠海市职业病防治院)（以下简称“三院”）坐落于粤港澳大湾区门户枢纽城市-珠海，毗邻港澳，是一所集医疗、疾控、教学、科研为一体的市属公立医院，现为全市公共卫生疾病预防控制体系重点建设单位，主要承担全市精神心理、皮肤性病（美容）、结核病、职业病及麻风病的诊疗、防控、管治任务和慢性病医防协同任务。三院现已搭建以南屏主院区为主体，紫荆部和新村部为分部的“一体两翼”、“三角互联”办院格局。南屏主院区坐落于珠海市香洲区和正路166号，整体规划床位800张。为满足的用餐需要，现采取食堂经营外包形式运行。

**三、用餐基本需求：**

1.开餐时间：早餐7:00-9:00；午餐11:00-14:00；晚餐16:40-19:00。食谱三天内不重样，每周制订食谱，每月保持20%以上品种的变换。

2.早餐，采取自选模式，每餐不少于15个品种供选择，单价1-5元。

3.午餐，采取自选餐、套餐和面档模式。其中自选餐每餐不少于15个品种供选择，单价1-10元。套餐为15元，每餐全荤菜4选2、半荤菜3选1，青菜2选1、汤和米饭。面档每餐不少于8个品种供选择。自选餐及套餐米饭和例汤可以根据个人需求免费供应。

4.晚餐，采取自选餐、套餐和面档模式。其中自选餐每餐不少于15个品种供选择，单价1-10元。套餐为15元，每餐全荤菜4选2、半荤菜3选1，青菜2选1、汤和米饭。面档每餐不少于8个品种供选择。自选餐及套餐米饭和例汤可以根据个人需求免费供应。

5.患者用餐：提供全流、半流、碎食和普通膳食，配有餐标为25元/天/人餐食。需提供现场分餐、餐具回收清洗服务。

6.临时性工作餐或特殊用餐：配合医院一线工作人员的工作时间，针对工作特殊科室用餐不确定，按需配餐，保证随时供应新鲜热饭菜。

#### 7.大型会议、培训活动围餐、自助餐：派专业星级厨师等厨房技术人员完成烹调。

**四、营养餐厅需求：**

1.取得《食品经营许可证》，连续3年未发生食品安全事故，连续2年未受过食品安全相关的行政处罚。

2.配备专(兼)职营养师/营养指导员。

3.每年开展形式多样的营养健康知识宣传活动。

4.根据国家标准及人群营养需要，制定带有人均食物量的食谱。制定合理膳食营养配餐计划，一周内食谱不重复，每一餐食谱中至少提供3类食物(不包括调味品和植物油)，食物种类数达到每周至少25种以上(谷薯杂豆类5种，新鲜蔬菜10种，水产禽畜蛋类5种，奶及大豆类5种），鼓励提供水果。

5.实施减糖减油减盐行动。关注服务人群奶类等优质蛋白质、碘盐等重点营养素摄入。减少使用腌腊制品、动物油脂烹调食物。使用多种植物油。不用或少用氢化植物油，如使用应进行公示。

6.采用健康烹饪方法。各种原料应先洗后切。优先采用蒸、煮、炖等可减少营养成分损失和保持自然风味的烹饪方法，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方式。

7.减少高盐、高糖及高脂食品供应，进行相应的健康风险提示。食堂提供自制饮料或甜品时，应标示添加糖含量。

8.提供套餐或份饭的食堂在显著位置公布带量食谱及营养标识。自由取餐的食堂在显著位置公布营养标识，鼓励公布带量食谱。

9.食堂向肥胖、高血压、糖尿病等特殊人群提供特色营养配餐（医院中为病人设计的营养配餐不属于此范围）。

#### 10.按照医院要求，为特殊人员提供适合病情治疗的营养餐，收费标准不高于30元/餐/人。

**五、人员要求**

1.雇用员工必须具有二证（健康证、身份证）。

2.营养指导员指导食堂采购、配料和加工。制定菜品营养标识，制定菜单和菜品制作标准，开展营养教育，指导用餐对象合理选餐，定期组织从业人员进行营养健康知识和技能培训。

2.营养指导员每年完成规定学时的培训，具备培训证书；厨师应接受低盐、少油、低糖菜肴制作技能培训。

3.营养评估：定期对用餐人员以及食堂员工的营养健康相关知信行情况、 膳食结构包括油盐糖摄入量、健康状况等实施调查。

4.定期评估总结食堂在组织管理、环境建设、供餐服务、人员管理方面所做的工作，在多方面人群中开展对食堂满意度调查以及收集对食堂提升营养健康工作的建议。

5.制定即时带量营养食谱、菜品营养标识。

4.制定合理膳食和减油、减盐、减糖制定工作计划及实施方案。

5.设立“营养健康角”，负责指导讲解自测自评方法，定期对设备进行维护。

6.协助制定合理膳食营养配餐计划，进行油盐糖使用量管理，保证优质蛋白质、碘盐等重要营养素摄入量。

7.向肥胖、高血压、糖尿病等特殊人群提供特色营养配餐指导，提供特殊食谱、指导合理取餐用餐。

8.负责开展所有人员的营养健康教育，对从业人员进行营养健康知识和技能培训。

9.定期对用餐人员以及食堂员工的营养健康相关知信行情况、 膳食结构包括油盐糖摄入量、健康状况等实施调查。结合单位体检，评估食堂对用餐人员健康状况的影响，给出改进意见并出具营养健康报告。

#### **六、原材料要求**

1.供应的原材料必须到合法经营单位采购，并按国家有关规定查验有关食品经营单位的证照，特别是确认经营者具有有效的《食品生产许可证》、《食品经营许可证》和《工商营业执照》，必须到具有质量保证的供应商处采购，物资来源要确保无污染，蔬菜类有农药检测记录并符合食品卫生有关规定，所有蔬菜均需浸泡、消毒；肉禽类原料由国营肉联厂或符合行业合格标准的生产厂家提供，必须有防疫检测证明；粮、油、干货和调味料应在保质期内使用，具备合格生产厂家、标签，保证所有供应的物资不过期、优质、无霉变。物资采购须保存票据，“三证”齐全，以备检查，如票据或票据不真实则视同不合格采购。

2.米、油类要求：产品需QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品的包装箱完整，印有注册商标、生产名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码等。

3.散装豆类：具有国家机关发出的产品检验合格证书，所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期、发霉等现象出现，严禁使用伪劣、假冒、无证等不合格产品。

4.面粉、干货等：不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

5.调味品：需有QS标志，正规生产厂家生产，三证齐全，有检验报告合格证。

6.油类：每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。并严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内(原粮及成品粮色泽、气味必须正常）。要求食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明油的加工工艺和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。

7.辅料、佐料类：必须为正规厂家的产品，不得有掺假、变质、变味等现象出现，严禁伪劣等不合格产品。

8.蔬菜类：来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或者蔬菜专业流通食材，严禁收购散户农民的蔬菜供应。必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，必须保证所供应的瓜果蔬菜符合卫生质量标准，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味，不允许使用非正常、畸形、大量虫害侵蚀、不新鲜的蔬菜，例如：萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

9.肉类：所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查)，鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内(室温20℃)。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

10.肉类干货及腊味：质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准。

**七、安全与责任**

#### 1.按照国家食品卫生、安全等有关法律、法规合法经营，并承担一切经营上的法律责任。遵守医院的有关规定和相关餐饮的规定，并接受市疾病预防控制中心、市卫生监督所、区卫生局及医院等的管理和监督:积极配合医院的各类评审工作。

#### 2.在经营期间向医院提供合格的餐饮服务，并保证经营场地的清洁、卫生并为在食堂就餐的人员购买“公众餐饮责任保险”，以确保在饭堂用餐人员的权益。

#### 3.卫生标准:严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和医院内部的相关规定执行。配合食品药品监督导管理部门或其他相关部门对食堂或食堂食品进行检查。

#### 4.食堂监督检查部门每月不低于一次执行对食堂的例行检查，无条件接受医院不定期对食堂开展日常巡查监督。

#### 5.为保障用餐人员权益，需承诺为该项目购买不低于1000万元/年的餐饮安全责任保险。

#### 6.安全生产:严格遵照《中华人民共和国安全生产法》进行安全生产。

**八、增值服务**

1.视情况提供下午茶服务，可提供单个品种1-5元不等的点心及糖水等。夏季提供凉茶服务。

#### 2.为员工提供配菜服务。根据员工需求，采购新鲜蔬菜和肉类，洗净切好，准备调料包搭配成各种菜式。