**珠海市第三人民医院特殊病患伙食**

**配送项目需求**

**一、配送数量、地址：**

1.特殊病患人数约为180人左右，一切以实际情况为准。

2.配送地址为珠海市第三人民医院主院区A区9、10、11楼。

**二、餐费标准：**

早餐、午餐和晚餐合计费用不超过25元/天/人，包含税费、配送费、打包等全部费用。

**三、配送到病区时间：**

1.早餐：06:50-07:00；

2.中餐：10:50-11:00；

3.晚餐：16:50-17:00。

**四、餐食要求：**

1.必须能同时提供全流、半流、碎食和普通膳食，按照病患实际需求提供，只供热菜，禁用凉拌菜，确保膳食安全、卫生、美味可口。

2.每人每周至少配有三个鸡蛋，肉食不得含刺，食材必须小块防噎，禁用辣椒。

3.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。

4.所提供餐品符合食品安全要求。在餐食供应过程中，如果所供餐饮发生质量问题或造成食物中毒、变质等情况，经查实后确属供方责任，供方应承担全部责任，包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

5.所有餐食配送至病区必须是热食，并按照要求做好留样工作。

**五、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。

**六、卫生要求:**

严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》等规定执行。

**七、配送要求：**

运送车须具备合法手续及有效行驶证，并且为食品运送专用车辆，运送车辆要确保清洁卫生，符合国家的有关规定，确保食品在配送过程中不受污染。全年无休，每日按时配送，确保饮食安全。

1. **资质要求：**

具有有效的《工商营业执照》和《食品经营许可证》，相关工作人员必须持有有效的《健康证》，厨师具体《厨师证》等。

1. **其他要求：**

本次调研特殊病患餐标包含早餐、午餐和晚餐，请各单位提供具体供餐方案。