**惠州市中大惠亚医院职工饭堂承包项目**

**招标需求书（草案）**

（与市场调研公告不一致的部分，优先采用调研公告的框架、原则）

**项目概况：**

惠州市中大惠亚医院（中山大学附属第一医院惠亚医院，下称“中大惠亚医院”）是由2010年3月经广东省卫生厅批准纳入惠州市卫生区域规划、按“三级甲等”标准建设的公立非营利医院。2011年3月21日，大亚湾经济技术开发区管委会与中山大学附属第一医院（下称“中山一院”）签署《合作建设管理中大惠亚医院合同书》，医院由大亚湾政府全资兴建，建成后由中山一院全权经营管理20年，将中大惠亚医院建设成为一所集医疗、教学、科研为一体的综合性医院。医院分为两期建设，一期总投入逾7.4亿元，占地面积120亩，一期主体工程于2012年12月28日落成，2013年3月19日开始试业、11月12日正式开业。全面承担大亚湾区域医疗服务及120急救任务，开展了日常门诊、住院、体检以及24小时急诊等诊疗工作，已开放11个住院病区、300张病床。

**★一、投标人资格要求：**

1、投标人必须是来自中华人民共和国的公司企业法人。

2、投标人只允许为独立法人，不接受联合投标体投标；

3、投标人不得转包，分包、外包投标标的主体；

4、投标人具备相关部门颁发的《餐饮服务许可证》

5、2013年至今，投标人须具有承包经营500人(或以上)规模医院或饮食集团餐饮经营管理的业绩（提供合同或验收报告等证明文件）

**二、项目说明**

1、项目地点：惠州市中兴北路186号惠州市中大惠亚医院后勤楼（三层）（建筑面积约2370M2）。以及金湾花园集体宿舍1栋B单元205、206职工小餐厅（建筑面积约250 M2）

2、服务对象：约600职工、约500张床位病人及家属。每年至少210万元的营业额。

3、承包方式：

①整体承包，不得分包、转包，独立经营，自负盈亏。包工、包料、保证质量、保证安全等总责任承包与经济承包方式。

②负责后勤楼整体纳入中标方管理，范围包括：后勤楼职工饭堂范围外公共通道区的行政值班房、教授午休房、病人家属陪护房等卫生及使用安排管理等系列工作。所收房费60%归院方，用于家具、电器被褥、水电、被服洗涤；40%归中标方，用于增加的服务成本、一次性用品的投入等及作为中标方利润。

4、年限：承包年限3年，视情况根据双方意愿/合同期的考核结果决定是否续签，具体详见合同。

5、本项目承包期限内完成用户需求书全部内容，投标人须承担的成本如下：

（1）对现饭堂按食药监局集体食堂布局规范要求进行整改（费用不低于 万，由中标单位承担，主要是在仓库、厨房配餐间、清洗间等安装监控视频）；

（2）“一卡通”IC卡收费系统的费用，卡片由我院提供且刷卡系统功能由我院开发，（费用不低于 万，刷卡机3部以及2部移动刷卡机），【为货交采购人指定地点(包括安装至指定位置、保修等）含税价格】；

（3）承包期内食材(包括肉、米、油、盐、酱料、蔬菜等)成本费用；

（4）承包期内炊事设备、餐具配置、贮存等费用；

（5）承包期内从业人员(包括各岗位人员)薪酬、福利、奖惩、保险等费用；

（6）承包期内综合运营管理费用(包括环境卫生管理费用、安全生产管理费用、水电及天燃气费用等费用)；

（7）承包期内厨房设备维修维保费用或置换费用。

（8）承包期内后勤楼三层教授午休房、病人家属陪护房等的一次性用品的投入。

（9）招标人员工在集体食堂的就餐消费款，由招标人每月转款一次（银行转账发生的费用由中标人承担）,中标人必须提交真实规范的结算资料，如因中标人的原因造成结算延误，招标人不承担任何责任。

**三、招标人用户需求及监管**

1、对现食堂按食药监局食堂布局规范要求进行整改（费用不低于 万，由中标单位承担）。需自带餐饮设施入场经营（包括部分餐具以及其他物品等）。有专门的病人营养饮食配制空间。办理集体食堂餐饮服务许可证。

2、配置IC卡收费系统硬件（费用不低于 万，一卡通刷卡机3部，移动刷卡机2部）。

3、肉、米、油、盐、酱料等大宗商品供应商、品牌需报院方审核备案，并固定长期供应，不得随意更换，如更换须书面向院方申请，陈述更换理由，报院区主管部门审批同意后，重新审核确认备案。

4、承包内容

4.1、职工食堂窗口售餐，用于本院职工早餐、中餐、晚餐的普通饮食，包括各种面食档，各种风味档（粤菜为主，兼备湘菜、川菜等风味）。

4.2、病房营养餐的订餐制作与配送。

4.3、治疗营养餐的制作与配送。

4.4、医院其他工作人员（进修生、实习生等）及病人及其家属的餐饮供应。

4.5、特殊科室订、送餐。

4.6、公务或职工包餐。

4.7、值班人员夜餐的配送（根据甲方实际需要）。

4.8、有偿为病人提供煲中药服务

4.9 、负责后勤楼整体纳入管理，范围包括：后勤楼职工饭堂范围外原合同外公共通道区的行政值班房、教授午休房、病人家属陪护房卫生及午休房使用安排管理等系列工作以及一次性用品的投入。

5.0、招标人提供现有食堂设施、场地（以现场存在的为准，设施清单见附表）；有偿提供水、电、煤气给承包方使用(单价按相关单位标准收取)。

5、招标人主管部门每季一次分别向职工、患者发放满意度调查表及意见征询表（根据需要不定期发放满意度调查表），及时向承包方指出存在问题，根据考评结果，对承包方进行奖罚。

6、中标人经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工，上岗人员必须取得有效的健康证。中标人员工如发生用工纠纷、疾病、工伤事故等均由中标人自行负责。

7、食堂的卫生防疫、就餐环境和制作的食品及送餐等服务必须符合《食品卫生法》、国家相关的食品卫生标准及本院**管理制度**要求。

8、中标人经营利润必须控制在10%-20%左右，招标人有权监督。中标人每月30日前交纳该月食堂使用的水、电、煤气等费用给采购人，并结算上月奖罚费用。如发现有偷水、偷电行为甲方有权按当月水、电费的10倍扣罚。如中标人无理拖欠，招标人有权终止合同。

9、所有的食品、副食品及配料等必须由正常渠道购进，标识符合工商部门要求，粮油等较大宗的物品应批量购进，并具有该批货物的合格证。严禁存放和使用变质、腐烂或过期食品。

11、严格按相关食品卫生标准及规范进行操作，生熟食品严格分开独立操作及存放，重复使用的餐具及装载食品的器具应清洗干净，按规定严格消毒后才能使用。

12、负责食堂范围的清洁卫生工作，食堂内桌椅、地面、墙身及其它设施干净光亮卫生、无损坏，摆放整齐，操作间、仓库必须干净卫生，做好除“四害”工作。上岗员工应保持良好的个人卫生，按规定穿戴清洁的工服、工牌、帽子、口罩等。

13、做到礼貌服务，饭热菜香、质量好，餐饮服务整体质量和综合度满意率达到60%以上标准。饮食卫生，无夹生饭，无不净菜，汤类质量高。午晚餐应有米饭、粥、粉、面等供应，可供选择菜式不少于15个，并根据季节及气候更换。

14、医院饭堂服务特殊要求

（1）针对医院特点提供弹性的服务时间，满足院区职工、病人的进餐需求。

职工餐：根据各临床科室工作特点，提供送餐服务。供餐时间：早餐6：30-9:00，中餐11:00-1：00，晚餐5：00-7:30。

病人餐：做到预定餐服务，必须送餐到病房，每天送餐时间为夏天早餐6：30至7：30，冬天早餐7：00至8：00，午餐11：00至12：30，晚餐5：00至6：30，送餐应有多个菜式供病人选择，病人有特殊用餐时应提供特殊服务。

（2）提供有偿煲中药服务。

（3）按医院营养医生的要求配制病人饮食。住院病人饮食大致分为普通饮食和治疗饮食两大部分。

1）普通饮食

结合三级综合医院对住院病人就餐考核的相关标准，营养科负责普通病人饮食食谱编制，以确保病人饮食合理搭配，科学用餐。餐饮公司对此不得擅自更改，如遇特殊情况需要修订须经营养师许可。

2）治疗饮食

治疗膳食是住院病人饮食的核心内容，它作为某些疾病诊断及治疗的重要辅助手段，贯穿于整个临床医疗过程的始终。

①糖尿病膳食

a.膳食管理：严格按食谱编排的内容制作，按规定的餐次定时送餐。

b.主食制作：a)全日主食的份量均应准确称量；b)早餐的点心类和半流质食品制作应按规定的份量进行配制。

c.副食制作：a)所有动物性食品应按规定的量进行配制；b）蔬菜的量按规定的量配给；c）所有菜肴的烹调制作均按规定不放糖及含糖的调味品；d）所有菜肴的烹调应按菜谱要求，一律要求清淡，菜谱中有焖或红烧的菜肴一律不能按普通常规先炸后煮，应该采用短时快炒后加水煮熟的方法。

②低蛋白膳

a.主食制作：a）米饭或面食类（麦淀粉）的份量应按各种类规定的量予以配给；b）低蛋白主食品的份量应按标准量配给。

b.副食制作：a）优质蛋白食品的动物性副食品应规定量配给；b）所有的副食应低盐（标准为：2～3g/人/日）烹调。

③流质膳食

份量的供给：应按规定的份量配给病人，每天6餐，送餐5或6次。

④低盐膳食

所有的菜肴均应按要求给予食盐（标准为：2～3g/人/日）或少量酱油，按1g/人/餐配给，不能另外添加其他调味品如味精、调味酱等，菜谱中不应出现盐腌制的菜如咸菜等。

⑤低嘌呤膳食

a.所有的菜肴应清淡少油，可按普通菜肴放油量的1/2量给予；

b.菜肴的品种应在规定的品种范围内配给。

⑥低脂膳食

a.所有菜肴的烹调应少放烹调油，全日用油量限制在30g/人以内，按10g/人/餐给予烹调油，不可采用煎炸的烹调方法；

b.所有动物性食品应选用精瘦的部分。

⑦钾钠平衡膳食

a.所有的主副食均应在烹调前准确称量，按规定的量配给；

b.膳食采用的食物品种应按规定的菜谱配备，不能擅自更换，若偶尔有时不能及时购买指定的品种，需先报告营养师，征得同意后方可更改相当的品种。

c.烹调用食盐或酱油的量必须按食谱规定的量准确配给（每餐分开称量），如不按规定操作。

⑧钙磷平衡膳食

a.所有的主副食均应在烹调前准确称量，按规定的量配给；

b.膳食采用的食物品种应按规定的菜谱配备，不能擅自更换，若偶尔有时不能及时购买指定的品种，需先报告营养师，征得同意后方可更改相当的品种。

c.烹调所有的膳食包括主食和副食都必须用蒸馏水。

⑨戒碘膳食

a.采用的食物品种应避免含碘高的海产品包括海鱼和海带、各种菌藻类，；

b.烹调用的食盐应采用无碘盐。

⑩戒糖膳食

所有副食的烹调均禁用蔗糖及其他含糖的调味酱料。

15、设立退出机制，中标人需做好前期投资预算，并保证持续的服务质量，积极接受招标人监管，如两次满意率小于50％或出现重大食品安全事故，招标人有权无条件单方面解约，中标人需退出饭堂经营，如出现重大食品安全事故，追究中标人责任。

16、招标人证件监管内容

（1）营业执照、餐饮服务许可证

（2）采购渠道证件：购货凭据、餐饮服务许可证、检验（检疫）合格证明；酒类、罐头、饮料、乳制品、调味品等食品，每批次的检验合格证或检验单；蔬菜等散装农副食品及鱼类等鲜活产品检验合格证明；一次性餐具检验合格证；清洁剂检验合格证明。

（3）服务人员身份证、健康证

17、招标人卫生监管内容

（1）加工卫生

（2）餐具卫生

（3）个人卫生

（4）环境卫生

（5）标识

18、招标人台账监管内容：食品采购与验收台账

19、招标人监管及满意度：检查考核与奖罚挂钩

（1）监管科室每月对院区集体食堂外包服务公司管理与服务进行一次全面检查，每周不定期检查，检查结果与绩效考核挂钩。

（2）满意度调查，每季度一次，由招标人与中标人共同对病人及职工发放调查问卷，调查率不低于职工及住院病人数的20%)

**告诫整改：综合满意度﹤60%**

**终止合同：二次综合满意度﹤50%，或出现重大安全卫生事故**

**奖罚标准：根据每个月、每季度检查、考核得分进行奖惩。**

**（1）考核检查平均得分为80～100分的不予奖惩；**

**（2）得分低于80分的，每次相应扣减15000元。**

**四、履约保证金**

中标人在接到中标通知书后五个工作日内向招标人缴纳伍万元履约保证金（存入招标人指定的账户中）。合同终止清算完毕后，招标人根据中标人履行合同情况，扣除违约金后，于十个工作日内无息退还给中标人。

**五、以下附件均为用户要求，投标人承诺响应以下内容：**

**附件一：**

**惠亚医院饭堂监督管理制度**

我院饭堂由招标产生的承包方负责经营管理，后勤科负责监督与协调工作。为规范饭堂的监督管理，确保饭堂食品与卫生安全、消防安全等各项工作，特制定本制度。

1. **资质的监督管理：**

按照相关规定检查饭堂相关证件，并形成检查记录等，若检查发现过期，督促其完成相关证件办理。

1. **食品安全的监督管理 ：**

食品用品采购、贮存、加工、售卖、用具洗涤消毒等各方面按照相关国家和省、市卫生行政部门有关食品卫生管理有关规定进行检查，做好记录并将相关资料复印留存。检查内容主要包括以下：

1.定期检查食品用品采购，包括是否合格以及粮油肉等发票、检疫合格证明以及饭堂仓库妥善保管索取的相关证照、产品检验合格证明，如实记录入库食品名称、规格、数量、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，便于溯源；食品添加剂使用台账，如实记录食品添加剂的使用时间、名称、数量、用途、称量方式；台帐资料应妥善保存至少2年；

2.定期检查食品、用品的贮存，包括库房的卫生、库房内食品摆放的分类、标识是否清晰、食品的保质期。

3.定期检查食品加工及售卖，售卖前必需按有关部门的要求实行食品试尝、留样制度。定期抽查检查饭堂该留样登记表并抽查样品。

4.食（用）具洗涤消毒的抽样检查，主要是消毒程序。

1. **卫生状况的监督管理：**

不定期对环境卫生以及员工个人卫生进行检查，并做好检查日志登记，发现隐患立即督促饭堂整改。可酌情开展对服务对象的满意度调查。

1. **消防安全的监督管理：**

不定期检查饭堂消防安全，对燃气、燃油设备、传输管道、用电设施、器材以及环境中一切可能引起火灾的部位进行检查，做好检查记录。对于发现的隐患，能消除的立即通知饭堂整改；不能消除的报请上级管理部门协调处理。

**五、需要监管的其他事项：**

监管范围除以上内容外，还包括对合同其他条款的履行情况。定期、不定期对饭堂的管理、服务、质量等进行检查。 凡监管过程中发现问题，或服务对象的投诉经查属实，除责令其整改外，还要根据合同相关条款进行扣款，情节严重的按违约处理。

六、本监管制度与《**中大惠亚医院职工饭堂管理及考核细则**》在签定饭堂委托合同时作为合同附件，要求承包方一并遵守

1、考核采取总分100分记分制。由监管部门代表检查和职工、病友反馈、调查两方面进行考核。

2、每月对院区职工食堂外包服务公司管理与服务进行一次全面检查（附件二.2），每周对卫生进行不定期检查（详见附件二.1），检查结果与绩效考核挂钩。

3、每季度进行职工、病友反馈表按综合满意度（附件二.3）计，调查结果综合满意度60%～80%不作扣减；低于60%（不含60%）。**告诫整改：综合满意度﹤60%**；**终止合同：二次综合满意度﹤50%，或出现重大安全卫生事故。**

**奖罚标准：根据每季度检查、考核得分进行奖惩。（1）考核检查平均得分为80～100分的不予奖惩；（2）得分低于80分的，每次相应扣减15000元。**

4、检查查出承包方未按本合同及其附件的规定履行合同义务的，承包方均应在监管委员会或其授权的部门发出的书面整改（或口头）意见规定的期限内（至多一周内），完成整改工作，如未按期整改完毕，或同一问题屡次不改、无改进效果的，按情节轻重扣减100-500元/问题/次。

**附件二：**

二.1 职工食堂每周卫生检查评分表（总分100分）

| 检查项目 | 检查内容 | 检查结果 | 得分 |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品采购  15分 | 1、是否索取销售票据，批量采购是否索取食品流通许可证、 食品生产许可证、卫生检验检疫合格证明 |  |  |
| 2、食品及原料是否符合食品卫生要求 |  |  |
| 3、未经院方许可的产品不得在饭堂内销售 |  |  |
| 饮食卫生及其他  6分 | 1、严格按相关食品卫生标准及规范进行操作，每餐保证饭菜新鲜、健康，质量质量符合食品卫生标准 |  |  |
| 2、礼貌服务、饭菜足量、品种足量、质量好、价格合理。 |  |  |
| 仓库食品贮存  18分 | 1、保持库房干燥，存放食品要求离地隔离符合安全、卫生要求 |  |  |
| 2、生、熟食品分开存放 |  |  |
| 3、食品或原料是否与有毒有害物品存放在同一场所 |  |  |
| 4、防蝇、防鼠、防尘设施是否有效 |  |  |
| 5、废弃物处理：是否每天完工后清除食物残渣及污物 |  |  |
| 6、排水沟：每周一次用铲子铲去沟内污物后用水冲洗 |  |  |
| 食品生产经营、储存  20分 | 1、加工用设施、设备工具是否清洁 |  |  |
| 2、10℃-60℃存放的食物，烹调后至食用前存放时间是否未超过2小时；存放时间超过2小时的食物食用前是否经充分加热 |  |  |
| 3、用于原料、半成品、成品的容器、工具是否明显区分，存放场所是否分开、不混用 |  |  |
| 4、专间操作是否符合要求 |  |  |
| 5、冷冻、冷藏设施是否能正常运转，贮存温度是否符合要求 |  |  |
| 环境卫生  20分 | 1、各操作间、经营场所环境是否整洁、卫生 |  |  |
| 2、防蝇、防鼠、防尘设施是否有效 |  |  |
| 3、废弃物处理：是否每天完工后清除食物残渣及污物 |  |  |
| 4、排水沟：每天清理、冲洗，每周一次彻底用铲子铲去沟内污物后用水冲洗，保证排水沟通畅无异味 |  |  |
| 个人卫生  8分 | 1、从业人员操作是否穿戴清洁工作衣帽，专间操作人员是否规范佩戴口罩、手套 |  |  |
| 2、从业人员操作前及接触不洁物品后是否洗手，接触直接入口食品之前是否洗手、消毒，不得留长指甲或涂指甲油 |  |  |
| 3、从业人员必须持健康证方可上岗 |  |  |
| 违禁食品  10分 | 1、是否生产经营超过保质期食品 |  |  |
| 2、是否生产经营腐败变质食品 |  |  |
| 3、是否生产经营其它违禁食品 |  |  |
| 安全管理  3分 | 1、有消防及安全管理制度，下班时锁门关窗关电保证安全，有责任人 |  |  |
| 2、饭堂内操作间，严禁有闲杂人员出入 |  |  |
| 备注 |  |  |  |
| 合计得分 |  |  |  |

检查人员签名： 日期：

二.2职工食堂每月服务管理评分表（总分100分）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **服务质量标准** | **分值** | **监管考评标准** | **扣分原因** | **扣分** |
| 1、所有的食品、副食品及配料等必需由正常渠道购进，标识符合工商部门要求，粮油等较大宗的物品应批量购进，并具有该批货物的合格证。严禁存放和使用变质、腐烂或过期食品。在岗人员必需取得有效的健康证，提供优质、热情的服务。 | 10分 | 1．发现有采购、使用变质、过期的食品扣10分。 |  |  |
| 2.未定期检查身体,每人次扣1分；发现员工身体不健康，带有传染性疾病或其他病症上岗，每人次扣10分，并追究领导责任。 |
| 3.因服务质量或态度不好被投诉，经查属实，每人次扣1分。 |
| 2、职工食堂、餐厅、送餐必须保证饭菜新鲜、健康，质量符合食品卫生标准，禁用变质、腐烂食品。礼貌服务、饭菜足量、品种足量、质量好、价格合理。 | 10分 | 饭菜不卫生，不新鲜、不健康、有异味、饭菜数量大部分反映太少、品种不足、价格太高（较本区超市、周边快餐店高10%）属实每项扣1分。 |  |  |
| 2.地面不干净有水、纸屑等杂物扣1分/处 |
| 3、工作人员服务差，有投诉现象，经核实扣1分/次 |
| 4、饮食卫生：严格按相关食品卫生标准及规范进行操作，每餐保证饭菜质量，菜香饭熟，无夹生饭，无不净菜，汤类质量要高，不得食用变质食品，确保员工、病友食用优质卫生饭菜，无食物中毒现象。生熟食品严格分开操作及存放。 | 10分 | 1.饭不熟、汤的质量不高，反应强烈，每项扣1分；食用隔夜剩菜、剩饭，变质食品每项扣2分。 |  |  |
| 2.生熟食品不按规定操作发现一次扣5分。 |
| 3.饭菜变质导致用餐后引发疾病现象的扣5分/次，三人以上，扣10分。查实属食物中毒的追究责任并承担经济义务。 |
| 5、用餐餐具：餐具每餐消毒符合标准，一次性餐盒、筷子清洁卫生、无发霉。 | 8分 | 餐具不符合消毒标准，扣2分/次。 |  |  |
| 2.一次性餐盒、筷子发霉有异味扣1分/次。 |
| 6、个人卫生：上岗人员保持良好的个人卫生，值班时按规定穿工服、帽子、手套、口罩等确保卫生。操作人员符合卫生学标准 | 7分 | 1.打饭菜时不戴口罩、帽子、手套，有汗滴现象，卖菜窗口有水、菜汁、油渍扣1分/次。 |  |  |
| 2.不穿工作服、工作服脏、有污渍、油渍，扣1分/人次。 |
| 3.工作人员手清洁不达卫生标准，扣1分人/次。 |
| 7、食堂内卫生：食堂内桌椅、地面、窗户、墙面及其它设施干净，光亮卫生、无损坏，摆放整齐，必须干净卫生，做好除“四害”工作。 | 10分 | 1.餐桌椅面达不到光洁明亮，桌椅腿有灰尘污渍蜘蛛网扣1分/次。 |  |  |
| 2.餐后10分钟内桌面没有及时收拾扣1分/次。 |
| 3.地面有污迹、垃圾；窗户玻璃、纱窗、玻璃门有污渍、灰尘、蜘蛛网，以上发现一处扣1分/次；因地面滑致人摔倒，造成后果由承包方承担责任。 |
| 8、操作间管理：有消防及安全管理制度，卫生方面保持清洁干净，各类炊具刀具分别保管、分类放置，及时消毒，操作间、仓库必须干净卫生，严禁存放变质过期食物。做好安全防范工作。 | 10分 | 1.使用各种餐具不干净有斑迹、清洗不净有油渍，不按规定进行消毒处理扣1分/次。 |  |  |
| 2.炊具乱放，操作间地面不干净，积水、纸屑、饭菜渣，地下水道脏，盖子有污垢，沟里有剩菜剩饭，有异味扣1分/处。 |
| 3、水、气管道及风口表面有灰尘，操作间墙面及门窗有污渍、油灰、脱面每项扣1分/次。 |
| 4.存在安全隐患，每项扣2分/次。 |
| 9、各库房管理：保持库房干燥，生熟品分库存放，保证库房符合安全、卫生要求。保证库内物品不变质。仓库必须干净卫生，做好除“四害”工作。下班时锁门关窗关电保证安全。 | 10分 | 1.库房内有变质食品（包括异味霉味腐烂味等），地面潮湿、有虫害（蟑螂、老鼠、蚂蚁等），每项扣2分/次。 |  |  |
| 2.库房内食品无分类，乱摆乱放扣1分。 |
| 3.无人时未关门窗、电源，发现有安全隐患扣1分；造成安全事故追究责任。 |
| 4.仓库地面不干净有水、纸屑等杂物扣1分/处 |
| 10、食堂设施、器具的保管：各种设施、器具的保管由专人负责，不得挪作他用，对因保管不善造成的遗失、损坏负全责。 | 2分 | 发现餐饮部物品被挪作他用扣2分。 |  |  |
| 11、餐饮经营的各种食品价格必须按合同执行，职工食堂限10%—20%的利润。 | 5分 | 食品价格违反规定售卖每个品种，扣2分/次。 |  |  |
| 12、每周检查发现的问题，是否及时整改 | 5分 | 每次不及时不整改扣2分 |  |  |
| 每次检查低于80分扣1分 |
| 13、餐饮服务：医院发放餐饮服务满意度反馈表（职工、病人各不少于总人数的20%）：综合满意率≥60% ；保证病人用餐时间，病人餐必须送餐到病房。（注：该项每季一次） | 13分 | 1．综合满意率＞80%加10分，低于60%，扣10分； 。 |  |  |
| 2.出现投诉情况属实扣1分 |
| 3.对相同的问题多次投诉，没有整改扣2分。 |
|  |  |
| 合计得分 |  |  |  |  |

检查人员签名： 日期：

二.3 **职工饭堂、小餐厅满意度调查表**

医院职工饭堂已对外承包经营，我们会将你在就餐过程中的意见和建议，真实的反馈医院相关职能监管部门，并督促承包公司认真落实加强整改。

（请在□内填上分值）

|  |  |
| --- | --- |
| **项 目** | **分数** |
| 1、对职工饭堂、营养部的总体评价（10分） |  |
| 2、对饭菜味道的总体评价（5分） |  |
| 3、对饭菜外观的总体评价（5分） |  |
| 4、对主食品种的总体评价（10分）） |  |
| 5、对菜色品种的评价（5分） |  |
| 6、对饭堂卫生的评价（10） |  |
| 7、对饭菜卫生的评价（10分） |  |
| 8、对餐具卫生的评价（10分） |  |
| 9、对饭堂员工卫生的评价（5分） |  |
| 10、对饭菜价格的评价（5分） |  |
| 11、对副食品价格的评价（5分） |  |
| 12、对饭堂员工服务态度的评价（5分） |  |
| 13、对等待就餐时间的评价（5分） |  |
| 15、对就餐环境的评价（10分） |  |
| 合计（分值） |  |

附注：总分65分以下为不满意，65以上为满意，90分以上为非常满意

五、考核奖惩标准

1. 中标人服务人员必须穿着统一样式的工作服（费用乙方负责），做到衣冠整洁，提供用餐服务时，一定要带口罩，未带口罩配餐。扣减50元/人/次

2．中标人服务人员必须使用文明用语，做到文明服务，礼貌待人。在工作中因中标人员工服务态度差造成病人投诉或与病人、医务人员发生口角、顶撞等事件，查实情况属实，扣减50—100元/人/次，并赔礼道歉。

3. 中标人必须保证蔬菜、肉食等食物的新鲜，食用油、调味料的供货渠道正规，每批次购进物品名称、供应商及相关检验检疫合格证需报甲方总务部备案。如发现有变质、过期现象，视情节轻重给予扣减100-500元/次。

4. 中标人提供的膳食出现群体食物中毒或腹痛、腹泻现象，除赔偿相关人员医药等相关费用外，另扣减100—500元/人/次，并承担相关责任。

5. 中标人新员工入职前，必须提交健康证明原件，每位入职员工的健康证明复印件交医院后勤总务备案。监管过程中发现有未办健康证明就入职的员工或健康证过期未及时更换，扣减50-100元/人/次。

6. 中标人必须制定年培训计划，定期组织员工培训，并对所有新入职员工进行岗前培训，将培训情况报告甲方，培训率为100%。若因培训不到位，人员资质达不到要求，引起投诉或质量问题扣减50-100元/人/次。

7. 中标人员工因违反运送操作规范而引起安全事故的，除赔偿当事对方人员相关费用外，扣减乙方100—500元/人/次，并承担相关责任。

8. 中标人应管理好所属员工，必须遵守国家有关法律法规和甲方的劳动纪律，所属员工发生的一切投诉、纠纷和法律事件，一概由中标人承担。若因中标人管理不善、控制不力而发生中标人员工群体游行、示威、罢工等重大事件且造成严重影响的，每次扣减5000元。在合同期内累计发生两次重大事件，招标人有权根据具体情况决定是否无条件终止合同，并没收履约保证金。

9.中标人方应做好病人和医院工作人员不得穿病人服和工作服进入饭堂的监督工作，发现有病人和医院工作人员穿病人服或工作服进行饭堂的，扣减50元/每人/每次。

10.招标人的管理人员在监管过程中屡次发现存在问题，并提出合理化整改意见，获中标人认可并有能力整改的，拖延整改或不整改的，视情节轻重给予扣减100-200元/次。

11. 以上扣减款项直接在月结算中扣减。

**附件三：**

**中大惠亚医院职工饭堂管理**

# 总则

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《公共场所卫生管理条例实施细则》和省、市卫生行政部门有关食品卫生管理有关规定，为保障医院职工和住院患者饮食方便和安全，结合医院实际需求，特制定本细则。

# 基本原则

一、遵照《中华人民共和国食品卫生法》相关条例，严格执行以下管理原则。

二、职工饭堂管理方必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证及餐饮服务许可，并积极配合当地卫生行政部门的卫生监督与指导。

三、实行职工饭堂卫生现场管理负责制，并配备职工饭堂管理员及卫生监督员，建立职工饭堂及员工集体用餐卫生管理制度，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

四、要加强饭堂安全保卫工作，严禁饭堂工作人员以外的人员，随意进入职工饭堂的食品加工操作间及食品原料存放间等，以防止投毒事件的发生，确保员工用餐的卫生与安全。

五、要建立健全食物中毒事故或其他食源性疾患的报告制度和应急处理机制。

# 消防安全管理

饭堂大量使用液化石油气、柴油、食用油，属于易燃易爆物品，为确保饭堂防火安全，按照**《中华人民共和国消防法》相关条例**，须加强饭堂的消防安全工作。

一、建立每日值勤检查制度。每日由一位职工饭堂管理人员履行日防火检查职责。对燃气、燃油设备、传输管道、用电设施、器材以及环境中一切可能引起火灾的部位进行认真检查，做好检查日志。对于发现的隐患，能消除的立即自我整改，不能自我解决的，立即上报有关部门。

二、加强职工饭堂员工对消防安全工作的教育，落实消防安全工作的“三懂三会”。认真学习《消防安全基本知识》，即懂得整个饭堂环境、设备及每个人岗位哪儿存在火灾的危险；懂得采取预防这些危险部位发生火灾的措施；懂得万一发生初起火灾的扑灭方法；以及会报警；会使用灭火器材、设施；会逃生自救。

三、广泛宣传基本的防火安全知识和灭火技能。职工饭堂就餐人员流动性大，结合饭堂的环境实际，在饭堂内广泛宣传消防安全基本知识，使就餐人员掌握基本的防火安全知识和灭火技能。

# 食品管理

## 一、不得采购或使用以下食品

1. 国家禁止生产经营的食品；
2. 未经动物卫生监督机构检疫或检疫不合格的肉类货肉类制品；
3. 病死、毒死、死因不明禽、畜、兽、水产动物肉类或其制品；
4. 超过保质期、腐烂变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂、掺假或感官性状异常的食品；
5. 无证食品商贩或来路不明及不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂或相关产品；
6. 不得采购无商标、无生产厂家、无生产日期、无保质期的罐头、瓶装食品、袋装或密封的各类食品。

## 二、食品、用品采购

* 1. 食品和食品原料必须从正规配送公司获得，其他渠道的须事前向管理方报告备案。应有专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品的采购；
  2. 采购人员应查验并索取留存供货者的许可证、营业执照、检验合格报告及购物凭证等，采购猪肉、家禽食品应索取放心肉销售凭证、检疫合格证明等；
  3. 应分门别类建立采购台账，要按产品品种、进货时间先后顺序有序整理、妥善保管索取的相关证照、产品检验合格证明，如实记录入库食品名称、规格、数量、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，便于溯源；食品添加剂使用台账，如实记录食品添加剂的使用时间、名称、数量、用途、称量方式；台帐资料应妥善保存至少2年；
  4. 当发现有不符合要求的原料时应拒绝接受，对已验收的食品及原料要有详细的记录，记录应包括产品名称、生产厂家、生产日期、保质期及过期时间、进购日期、进购数量等；
  5. 出入物资验斤过秤，手续齐全，无过期变质物资；
  6. 采购人员必须保证食品原料处于良好的卫生状态，无腐败、污染和其他感染，按国家有关规定控制在保质期内。凡过期的原材料立即销毁；
  7. 严把“三关”，特别是干副食、调料类，强调必须有国家质量认证，无质量认证的立即销毁。

## 三、食品、用品的贮存

* 1. 食品库房为专间专用，不得存放有毒有害物品（如杀鼠杀虫剂、洗涤消毒剂等），不得存放药品、杂物及个人生活用品等；
  2. 库房要设置数量足够的物品存放架，食品应分类、分架、隔墙离地上架存放（距离墙壁、地面均在15cm以上），各类食品有明显标志; 有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存;待加工食品与直接入口食品、食品原料、食品半成品及食品成品应严格分开存放；
  3. 食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放，有明显区分标志；植物性食品、动物性食品和水产品冷藏冷冻时应分类摆放；
  4. 相同食品且保质期长的存放在内部、下层；反之保质期短的商品存放在外部、上层，务必遵守先进先出原则；
  5. 库房应设置防鼠、防蝇、防蟑螂、防虫、防潮、防霉等设施，应定期清扫，保持干燥和整洁；冷库或冰箱（柜）要注意保持清洁，及时除霜; 冷库内不可存放腐败变质食品和有异味食品，直接入口食品与食品原料应分库冷藏，食品之间应留一定空隙，保证冷藏效果; 冰箱、冰柜和冷藏设备必须正常运转并标明生、熟用途；
  6. 食品库房管理员必须熟悉食品库房卫生管理制度和各类食品储藏的基本要求，定期检查库存食品，及时清理过期、变质、霉变生虫等不符合卫生要求的食品；
  7. 用于存放食品的容器符合卫生要求，不使用聚氯乙稀容器；
  8. 蔬菜采购数量适当，无腐烂变质现象。

## 四、食品加工

1. 加工前应认真检查待加工原料，发现过期原料、腐败变质迹象或者其他感官性状异常的不得加工和使用；
2. 食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品应在专用水池中清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时应消毒处理；
3. 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏；
4. 主食品种做到无糊、酸、黄、夹生等现象，副食做到无变质变味品种；
5. 根据当餐营业额，控制制作数量不宜过多，当餐制作当餐出售；当日未销售完的菜品应冷冻或冷藏，次日应完全加热后出售；
6. 面食中不得有异物、异样或感观异常出现。凡出现异物的不得出售与供应，出现异样或感观异常的整笼、整批不得销售；
7. 菜墩生熟分开，有标识；洗手池、洗菜池、洗肉池、洗鱼池分开有标识；
8. 每天每餐每个食品都有留样和留样记录，每个留样品不少于50克，留样有专用冰箱，留样冰箱的温度在0－4℃度，留样时间不少于48小时。
9. 易燃、易爆、有毒有害物品要有明显标识，要专门存放、专人保管使用；

10、餐具用餐前要集中整齐摆放，保持清洁，用洁净纱布盖好，用过后要经过一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁；

11、各种盖布、盖帘、抹布，每次餐后清洗，专布专用。

12、蔬菜加工时应遵循以下程序，—拆：对所加工的蔬菜进行拆除清理；二浸：对拆除清理完的蔬菜进行浸泡处理；三淘：对经过浸泡处理的蔬菜，进行先淘、后清处理；四切：按要求对所加工的蔬菜进行加工成条、块、丝、丁、片的处理。

13、肉类食品加工应按照先洗后切的顺序进行。

14、凉菜加工

① 凉菜加工人员进入操作间时应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手，用手搅拌熟食品还必须戴食品加工专用手套，不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作；

② 原料选择，供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，必须洗净消毒，未经清洗处理的，不得带入凉菜间；各种食品原料在使用前充分煮熟；

③ 加工及拌制，需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其中心温度不低于70摄氏度。制用肉类、水产品类凉菜的原料，应尽量当餐用完，剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏或冷冻；凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用；要根据菜肴的质地和技术要求，掌握好拌调料或淋调料的恰当时间，均不宜过早、过多（以满足菜肴需要为限），现拌（或淋）现出菜；因几种调味品混合后时间一长可造成化学反应，会发生败味或背味而失去调味作用，尤其是加进姜、葱、蒜、香菜等符合味调料，隔夜后均不宜继续使用（因浸泡时间较长极易变味、变质）；

④ 凉菜间的紫外线灯至少每天要开45分钟进行杀菌；

⑤ 各类用具坚持每次使用后消毒；凉菜间的空调温度必须达到18-20摄氏度。

## 五、食品售卖

* 1. 售卖前必需按有关部门的要求实行食品试尝、留样制度。
  2. 工作人员在操作时穿戴劳保服，在售饭前应及时更换工作服。
  3. 出售食品时必须戴口罩，销售直接入口食品时，必须使用专用工具。
  4. 打饭勺、菜勺、汤勺：统一用盘托放，不能直接放在台面。
  5. 三个不准：出售食品使用食品夹，不准用手抓食品；掉在地上的熟食品，不准再出售；不准加工、出售腐烂变质食品。
  6. 提倡文明用语，端正服务态度，提高服务质量，禁止出现与服务对象吵架、打架现象。
  7. 熟食品加盖加罩，剩菜剩饭加盖加罩。
  8. 职工饭堂提供医院规定的各类工作餐必须实行统一的微机管理，售饭窗口一律使用IC卡，不收取现金。

# 食（用）具洗涤消毒及定置的管理

## 一、食（用）具的洗涤消毒(推荐使用煮沸消毒、蒸汽消毒)

1、 所有的食具经消毒后方可使用。

2、 热力消毒（程序：除残渣→热碱水浸泡洗刷→清水冲→热力消毒）。

煮沸消毒：将洗涤好的餐具放入煮沸的水中煮沸10分钟。

蒸汽消毒：将洗涤好的餐具放入消毒柜内，温度保持100℃，消毒时间不得少于15分钟。

3、 药物消毒（对不宜蒸、煮消毒的饮具、茶杯、酒杯可在洗净后用化学药物消毒。程序：除残渣→热碱水浸泡洗刷→药物消毒→清水冲。竹（木）筷不得使用药物消毒（推荐使用漂白粉）。使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害，必须是经省级以上卫生行政部门批准生产的产品。消毒液浓度、消毒时间必须严格按消毒液的使用说明进行。

4、 洗刷餐具必须有专用水池，不得与洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

5、 消毒后的食（用）具应符合《食(饮)具消毒卫生标准》(GB14934)的规定；食具表面须光洁、无油渍、无水渍、无异味、无不溶性附着物；

6、 消毒记录管理：

① 职工饭堂消毒必须要有记录，注明“消毒时间、消毒方式、消毒物品、操作人员”等内容，做到有专人负责、专人落实，操作人员须经过培训懂高温和药物消毒的有关知识。

② 各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容。职工饭堂负责人应经常检查相关记录，记录中如发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施。

③ 有关记录至少应保存24个月 。

7、 一次性餐饮具不得重复使用。

## 二、食（用）具定置的管理

1、 工作台面物品摆放整齐有序；刀具、菜墩直立摆放；

2、 四分开：主、副食库分开；杂品与药品分开；加工生、熟食品的刀、墩分开；生活物资明码标签 储放分开；

3、 三个加盖加罩：熟食品、剩菜剩饭、各种调料加罩加盖；

4、 四个不落地：盆、盘、筲箕、塑料筐上架不落地；蒸笼使用不落地；米面入库不落地；肉食冲洗不落地；

5、 职工饭堂物资做到四个成条成线：餐桌、凳摆放成条成线，货架摆放成条成线，更衣箱摆放成条 成线，泡菜坛摆放成条成线；

6、 办公室：桌、椅、记录、资料等定位摆放，桌面无非工作之用具，物品摆放整齐、不零乱；人员 下班或离开工作岗位后，桌面物品、凳、椅归位；

7、 员工室：床铺罩铺平整，被子叠整齐，衣服、鞋等个人用品定位摆放；

8、 标识牌：有固定的摆放位置，标识明确；

9、 炊餐用具：放置区域合理划分，标识明确；

10、 各类推车：定位摆放，停放区有标识；

11、 职工水壶、水杯、餐具等：定点摆放整齐，保持干净，定位有标识；

12、 库房物资要分类存放，摆、放、堆、码成条成线。

# 环境卫生以及员工个人卫生管理

## 一、环境卫生

1. 室内外环境卫生：

① 5米内三个不见：不见杂草、杂物；不见废物垃圾；不见污水、积水；

② 十米内不见烟头、白色垃圾、无乱张乱贴。

1. 室内卫生

① 加工制作操作间、库房无蛛网、无积水、无油腻、无垃圾杂物、无痰迹、抽油烟机与灶台干净整洁，物品摆放有序，地沟无杂物；

② 职工饭堂着眼处做到无鼠虫害、无蟑螂、无苍蝇、无蜘蛛网；

③ 职工饭堂门窗整洁见本色、餐桌干净整洁，地面干净无杂物，无积水；

④ 定期清洁风扇、空调、灯管等；

⑤ 排水沟应每天冲洗，保证水沟畅通无积物；各水道口应安置隔渣网，定期处理隔渣网堵塞的杂物，防止职工饭堂杂物堵塞下水道和虫鼠进入；

⑥ 地沟加盖板，下水道有防鼠网；

⑦ 待清洗的工作服应放在远离食品和餐具清洗处理区；

⑧ 售饭台、窗口、餐桌、凳、橱柜、货架、冰箱外表无杂物，光洁见本色；

⑨ 垃圾桶加盖，并每天清理和清洗；

⑩ 冷冻库、冰箱整洁；

职工饭堂加工、制作、操作间内不准吸烟；

工作间随加工随保洁，保持干净、无废料、下脚料堆积；

 面板、蒸笼、刀具、炊具、案板、菜墩、加工食品设备保持整洁，每次使用前后认真清洗；餐具整洁、摆放整齐。

## 二、库房卫生

1. 四勤：勤打扫、勤检查、勤整理、勤翻晒。
2. 五无：无鼠害、无蟑螂、无蜘蛛网、无虫和苍蝇、无污水。
3. 二分开：生熟分开、干湿分开。
4. 库房内禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品等杂物。

## 三、员工个人卫生

* 1. 职工饭堂员工应保持个人卫生，穿戴整洁、定期更换；加工销售直接入口食品时必须戴口罩和一次性手套。
  2. 应保持良好个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣、勤洗澡、衣帽整齐，女职工工作时头发挽入帽内，男职工不留胡须（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油或佩带手饰物等；不得有面对食品打喷嚏、咳嗽、随地吐痰、吸烟及其他有碍食品卫生的行为。
  3. 禁止在工作岗位、工作时间打麻将或参与迷信、赌博、色情活动。工作时间以外，要自觉遵守社会公德，不得违法乱纪。
  4. 接触直接入口食品的操作人员在操作时手部应保持清洁，在下列情形下应洗手：

① 开始工作前；

② 处理食物前、后；

③ 上厕所前后；

④ 处理弄污的设备或饮食用具后；

⑤ 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；

⑥ 处理动物或废物后；

⑦ 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；

⑧ 从事任何可能会污染双手活动(如处理货物、执行清洁任务后。

* 1. 加工、制作、操作工作人员去卫生间前应先脱去工作服，回来后再穿上。

## 四、员工管理

1、 自行招聘和管理职工饭堂员工，员工进场前需办理好身份证、计生证（未婚证）、暂停证（居住证）、餐饮业上岗证、体检合格证等，证件不齐或未备案者不能上岗，不得安排未经安全教育或教育不合格人员及未经卫生防疫站体检人员上岗。

2、 根据《中华人民共和国食品卫生法》第二十六条规定和《公共场所卫生管理条例实施细则》第十条规定，饭堂从业人员每年必须进行健康检查；新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参加接触直接入口食品的工作。

3、 职工饭堂管理方要切实加强对饭堂从业人员的管理和教育，不断提高饭堂从业人员队伍素质；定期组织对本单位食品从业人员进行食品卫生与安全培训，并做好培训档案建设，培训每年不得少于4次。

# 能源、加工设备和设施设备管理

* 1. 做到人走关水、关电，无长流水、长明灯、长转电扇，无跑、冒、滴、漏现象。
  2. 建立健全能源和设备台帐，保证不偷水、偷电，帐物相符。
  3. 人为损坏职工饭堂的设备、设施，对炊餐用具或其他公物，保管使用不当，或者送人，造成资产流失，必须照价赔偿。
  4. 在机器转动时，操作人员不得离开。
  5. 各类机具定点摆放，清洁见本色，机具使用完毕后，应先切断电源，及时给予清洗，保证无积垢、无灰尘、无残留物、无积水，并用白布盖上防尘。
  6. 使用升降机时，打电铃进行警告就启动运行；升降机使用完毕放到底部。
  7. 不得出现下列情形：

1、合面机、绞肉机等传动机具转动时，将手伸进料桶内作业；

2、操作机具时戴手套；

3、用金属丝代替保险丝；

4、清洗机具时未切断电源（未拉下电闸）；用湿手及站在潮湿地方开关电闸；用水冲洗机具设备；

5、离地面2米以上（含2米）作业时未系安全带，或未采取有效的监护措施；

6、煤气点火时先开气后点火；煤气使用完毕后留余火；

7、在送汽过程中或蒸汽压力未泄压时就打开柜门。

* 1. 特种作业人员必须持证上岗。

# 膳食品种、供餐时间及供餐结算

## 一、职工膳食

1、供餐形式

① 窗口式点购：由饭堂工作人员预先按份量、价格进行分餐入盘，职工见盘点菜。

② 预约送餐：饭堂工作人员根据职工电话等方式预约进行用餐登记然后按所约时间送餐至预约点。

2、开餐时间

（1）窗口供餐时间：

早餐6:30—9:00；午餐 11:00—1:00；晚餐：17:00—19:30；夜餐：23:00—00:30（若医院有需要）。

（2）送餐时间：按照医院常规预约形式提供。

（3）医院工作时间等变化时适时调整。

3、菜式要求 供应的饭菜菜式应分档次设置（如日常档、精致小炒档等）；除开设2-3个窗口提供精致、小炒菜式外，其余窗口均供应日常职工餐每日供应品种、规格应达到以下要求：

1）净荤不少于5个品种，每份净荤重量不少于50克；

2）净蔬菜/素菜不少于5个品种，每份净蔬菜不少于100克；

3）荤素混炒不少于5个品种 ，每份荤素重量比例按不少于3:7（荤3

素7）；

4）每份米饭100克至150克，可免费加饭；

5）设置份量、价格模型样板展示；

6）菜式品种应每15天调整一次；

4、价格、份量

饭堂管理方应对各主食、菜式明码标价，并按规定量、比提供，包括出现荤素不成比例。对确有疑问者饭堂工作人员应及时进行复核调整。

## 二、患者治疗膳食

1、涉及疾病范围：糖尿病、慢性肾功能衰竭、高血脂、冠心病、痛风、高血压、甲状腺功能亢进及某些 代谢病的诊断。

2、治疗膳食分类和配置

|  |  |
| --- | --- |
| 饮食分类 | 膳食配置 |
| 1、糖尿病膳食 | 早餐：粗粮、包子 小米粥 正餐：高粱馒头 凉拌豆腐 鱼 番茄炒蛋 炒蔬菜 鸡鸭 |
| 2、低蛋白膳食 | 早餐：豆浆 鸡蛋 白粥 馒头 正餐：米饭 猪瘦肉 豆制品 炒蔬菜 鸡肉 |
| 3、流质膳食（包括管饲匀浆膳食） | 牛奶 米汤 米糊 藕粉 玉米糊 益力佳 |
| 4、低盐膳食 | 早餐：牛奶 豆浆 白粥 馒头 面包 正餐：米饭 番茄炒蛋 炒蔬菜 蒸水蛋 糖醋鱼 青椒 洋葱 海带 紫菜 鱼类 蘑菇 |
| 5、低脂膳食 | 早餐：豆浆 白粥 馒头 面包 正餐：米饭 绿豆芽 土豆 胡萝卜 油菜 芹菜 菜花冬瓜 黄瓜 茄子 海带 蘑菇 番茄 豆腐 粉丝、木耳 青菜等 降脂食物：玉米 燕麦 洋葱 大蒜 茄子 香菇 鱼 等. |
| 6、低嘌呤膳食 | 早餐：牛奶 豆浆 馒头 包子 面包 正餐：米饭 面制品 土豆 山竽 鸡鸭猪血 鸡蛋 蔬菜 水果 及少量家禽肉 |
| 7、钾盐平衡膳食 | 降低食盐摄入量，忌吃香蕉 大量肉食 |
| 8、钙磷平衡膳食 |  |
| 9、戒碘膳食 | 忌食海产品 各种肉类 少吃多餐 多吃蔬菜 水果 |
| 10、戒糖膳食 | 早餐：小米粥 粗粮 正餐： |

3、供餐形式：按时为病人订、送餐；并做好患者用餐情况登记、备查与结算必须条件。

4、接受医院营养师对患者特殊用餐的指导和监督，严格按营养师的要求制作患者治疗膳食。确保病人就餐率达到国家卫生部标准的85%。

**附件四：**

**惠亚饭堂厨房设备清单**

**清单1：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **货品名称** | **规格** | **单位** | **数量** | **编号** | **货品名称** | **规格** | **单位** | **数量** |
| **烹饪间** | | | | | **洁米间** | | | | |
| A01 | 炉拼板 | 400\*1250\*800 | 张 | 6 | F01 | 单星洗米池 | 1000\*700\*800 | 张 | 2 |
| A02 | 双头大炒炉 | 2150\*1250\*800 | 台 | 2 | F02 | 洗米机 | ----------- | 台 | 1 |
| A03 | 双头单尾小炒炉 | 2000\*1250\*800 | 台 | 2 | F03 | 工作台 | 1200\*600\*800 | 张 | 1 |
| A04 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 张 | 3 | **配餐间** | | | | |
| A05 | 双通打荷台 | 1800\*800\*800 | 张 | 3 | G01 | 四格保温打菜台 | 1600\*700\*800 | 张 | 4 |
| A06 | 配料洁菜台 | 1200\*1250\*800 | 张 | 2 | G02 | 配餐工作台 | 1800\*800\*800 | 张 | 8 |
| A07 | 四门熟食冻柜 | ----------- | 台 | 1 | G03 | 不锈钢接菜台 | 7000\*300 | 米 | 7 |
| A08 | 单星洗物池 | 1000\*700\*800 | 张 | 1 | G04 | 挂墙式单星洗手池 | 500\*400\*800 | 个 | 1 |
| A09 | 三层送餐车 | 800\*600\*800 | 台 | 2 | G05 | 挂墙式双星洗手池 | 1000\*400\*800 | 个 | 1 |
| A10 | 传菜工作台 | 1800\*800\*800 | 张 | 1 | **熟加工** | | | | |
| A11 | 不锈钢运水烟罩 | 6000\*1300 | 米 | 6 | H01 | 双星洗物池 | 1500\*700\*800 | 张 | 1 |
| A12 | 不锈钢运水烟罩 | 6000\*1300 | 米 | 6 | H02 | 双门熟食冻柜 | ----------- | 台 | 1 |
| A13 | 运水烟罩控制箱 | 500\*600\*1600 | 台 | 2 | H03 | 双通打荷台 | 1800\*800\*800 | 张 | 1 |
| **蔬菜加工间** | | | | | H04 | 承机工作台 | 1500\*800\*800 | 张 | 1 |
| B01 | 单星洗菜池 | 1000\*700\*800 | 张 | 5 | H05 | 微波炉 | ----------- | 台 | 1 |
| B02 | 双层斩板台 | 1800\*800\*800 | 张 | 3 | H06 | 挂墙式单星洗手池 | 500\*400\*800 | 个 | 1 |
| B03 | 脱皮机 | ----------- | 台 | 1 | **配营餐** | | | | |
| B04 | 瓜果切丝切片机 | ----------- | 台 | 1 | I01 | 四格保温打菜台 | 1600\*700\*800 | 张 | 1 |
| B05 | 承机工作台 | 1500\*700\*1500 | 张 | 1 | I02 | 配餐工作台 | 1800\*800\*800 | 张 | 1 |
| B06 | 洁菜架 | 1500\*500\*1500 | 个 | 3 | I03 | 挂墙式单星洗手池 | 500\*400\*800 | 个 | 1 |
| B07 | 斩板连刀架 | 1500\*500\*1500 | 个 | 1 | **洗消间** | | | | |
| B08 | 四门生食冻柜 | ----------- | 台 | 1 | J01 | 单星洗碗池 | 1000\*700\*800 | 个 | 3 |
| **鱼、肉类加工间** | | | | | J02 | 电热开水器连底座 | ----------- | 台 | 1 |
| C01 | 单星洗肉池 | 1000\*700\*800 | 张 | 4 | J03 | 工作台 | 1500\*600\*800 | 张 | 1 |
| C02 | 双层斩板台 | 1800\*800\*800 | 张 | 2 | **洗碗间** | | | | |
| C03 | 单星破鱼连斩台 | 1800\*700\*800 | 张 | 1 | K01 | 单星洗碗池 | 1000\*700\*800 | 个 | 3 |
| C04 | 斩板连刀架 | 1500\*500\*1500 | 个 | 1 | K02 | 工作台 | 1500\*600\*800 | 张 | 1 |
| C05 | 承机工作台 | 1500\*700\*800 | 张 | 1 | K03 | 电热开水器连底座 | ----------- | 台 | 1 |
| C06 | 绞肉机 | ----------- | 台 | 1 | K04 | 工作台 | 1800\*600\*800 | 张 | 1 |
| C07 | 切肉机 | ----------- | 台 | 1 | K05 | 保洁柜 | 1200\*500\*800 | 个 | 1 |
| C08 | 电热开水器连底座 | ----------- | 台 | 1 | K06 | 消毒柜 | ----------- | 台 | 2 |
| C09 | 洁肉架 | 1500\*500\*1500 | 个 | 2 | K07 | 污碟台 | 1600\*700\*800 | 张 | 1 |
| C10 | 四门生食冻柜 | ----------- | 台 | 1 | K08 | 不锈钢洗碗槽 | 6500\*450\*800 | 米 | 6.5 |
| C11 | 六门生食冻柜 | ----------- | 台 | 1 | K09 | 不锈钢洗碗槽 | 2300\*450\*800 | 米 | 2.3 |
| **煲药间** | | | | | **粮库、储物柜、收货区** | | | | |
| D01 | 六头煲仔炉 | 900\*800\*950 | 台 | 4 | L01 | 米架 | 1800\*1000\*150 | 个 | 2 |
| D02 | 工作台 | 1000\*800\*800 | 张 | 1 | L02 | 货架 | 1500\*500\*1500 | 个 | 9 |
| D03 | 双星洗物池 | 1500\*700\*800 | 张 | 1 | L03 | 平板车 | 800\*600\*800 | 台 | 2 |
| D04 | 工作台 | 1500\*600\*800 | 张 | 1 | L04 | 入货架 | 1500\*500\*1500 | 个 | 2 |
| D05 | 不锈钢油烟罩 | 5000\*850 | 米 | 5 | L05 | 三层送餐车 | 800\*600\*800 | 台 | 3 |
| **蒸煮间** | | | | | **其他设备** | | | | |
| E01 | 平头煲汤炉 | 700\*800\*450 | 台 | 4 | M01 | 抽油烟系统 | ----------- | 项 | 1 |
| E02 | 电蒸饭柜 | 1445\*625\*1290 | 台 | 2 | M02 | 油烟净化设备 | ----------- | 项 | 1 |
| E03 | 不锈钢保温汤桶 | ----------- | 台 | 4 | M03 | 送鲜风系统 | ----------- | 项 | 1 |
| E04 | 不锈钢保温饭桶 | ----------- | 台 | 4 |  | | | | |
| E05 | 饭盘存放架 | 1500\*500\*1500 | 个 | 1 |  |  |  |  |  |
| E06 | 汤桶架 | 1500\*500\*1500 | 个 | 2 |  |  |  |  |  |
| E07 | 工作台 | 1500\*600\*800 | 张 | 1 |  |  |  |  |  |
| E08 | 炉拼板 | 400\*800\*450 | 张 | 1 |  |  |  |  |  |
| E09 | 不锈钢油烟罩 | 6400\*850 | 米 | 6.5 |  |  |  |  |  |

**清单2：其他固定资产**

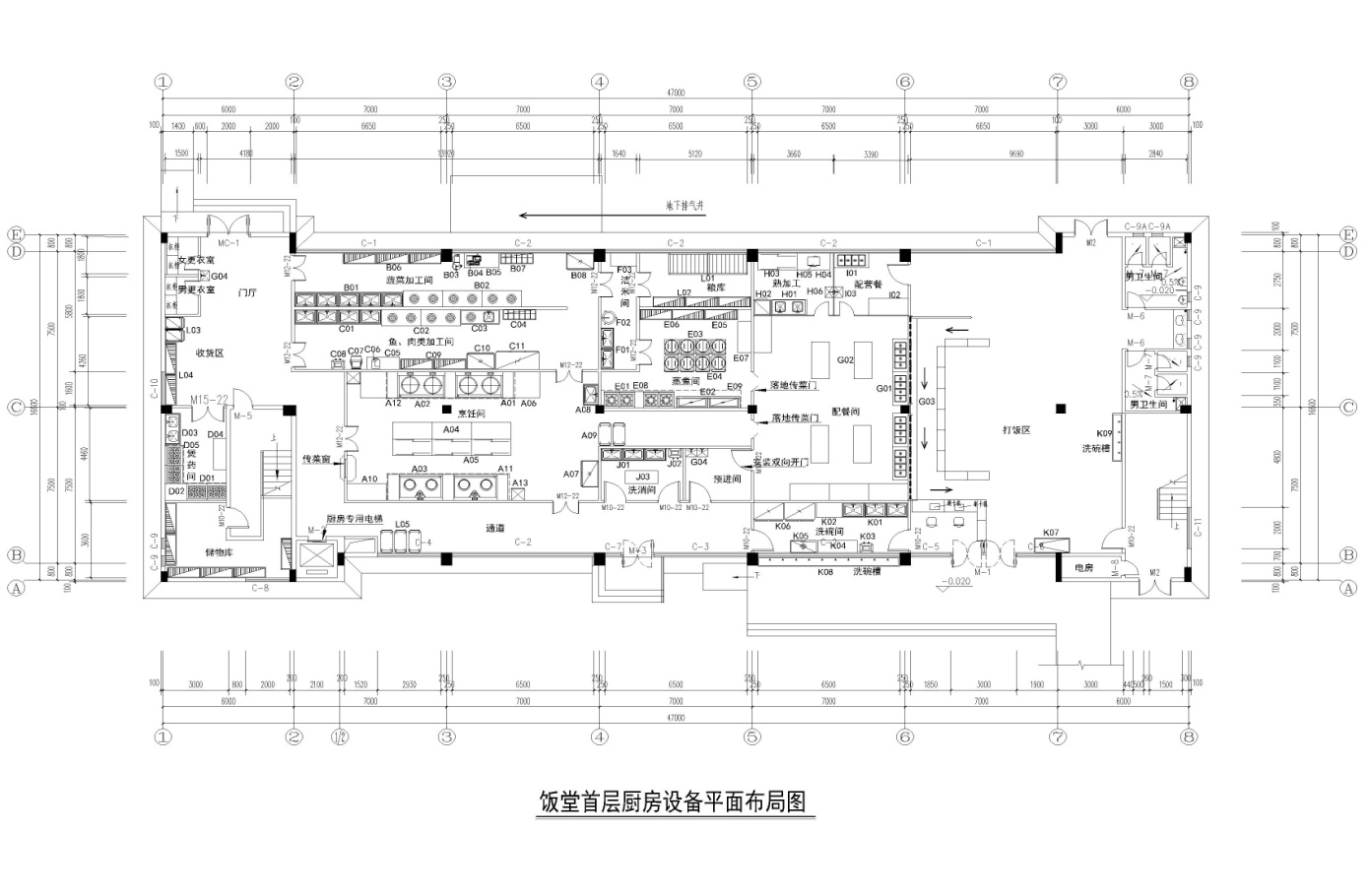
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 固定资产名称 | 规格型号 | 数量 | 存放地点 |
| 1 | 餐厅椅 | 430\*400\*820 | 220 | 后勤楼饭堂 |
| 2 | 餐桌 | 1390\*780\*800 | 39 | 后勤楼饭堂 |
| 3 | 木圆台 | 直径1800mm | 4 | 后勤楼饭堂 |
| 4 | 转盘面转盘架 | 直径1200\*1000 | 4 | 后勤楼饭堂 |
| 5 | 空调 | 美的KF35GL/Y-LA(R3) 1.5匹 | 1 | 后勤楼饭堂 |
| 6 | 空调 | KF-50GW/K挂机2匹 | 28 | 后勤楼饭堂 |
| 7 | 消毒柜 | 康宝ZTP 120P-5 | 1 | 后勤楼饭堂 |
| 8 | 开水器 | SRZ-3KW不锈钢 | 1 | 后勤楼饭堂 |
| 9 | 抽油烟机 | 方太CXW-208-EQ01T | 1 | 后勤楼饭堂 |
| 10 | 消毒柜 | 康星ZTB300-C | 1 | 后勤楼饭堂 |
| 11 | 保温送餐车 | 1115\*585\*960mm | 2 | 后勤楼饭堂 |
| 12 | 多用煮面炉 | 庆源 1500\*700\*800+150 | 1 | 后勤楼饭堂 |
| 13 | 单位沙发 | 940\*800\*900 | 21 | 后勤楼临时招待所 |
| 14 | 双位沙发 | 1430\*800\*900 | 2 | 后勤楼临时招待所 |
| 15 | 检诊椅 | 1200\*580\*630mm | 6 | 后勤楼临时招待所 |
| 16 | 中班办公桌（带椅） | 1800\*900\*760 | 7 | 后勤楼临时招待所 |
| 17 | 普通办公台 | 1200\*600\*760 | 9 | 后勤楼临时招待所 |
| 18 | 床头柜 | 600\*600\*600 | 5 | 后勤楼临时招待所 |
| 19 | 电视柜 | 1200\*580\*630 | 9 | 后勤楼临时招待所 |
| 20 | 茶水柜 | 900\*450\*780/1800 | 12 | 后勤楼临时招待所 |
| 21 | 衣柜 | 900\*560\*1800（双门） | 8 | 后勤楼临时招待所 |
| 22 | 落地衣帽架 | 常规 | 5 | 后勤楼临时招待所 |
| 23 | 被服柜 | 1200\*600\*2380 | 2 | 后勤楼临时招待所 |
| 24 | 床头柜 | 450\*450\*800高密度板 | 12 | 后勤楼临时招待所 |
| 25 | 值班床 | 1200\*1980\*1650双层木床 | 6 | 后勤楼临时招待所 |
| 26 | 普通床 | 1500\*2000\*330 | 12 | 后勤楼临时招待所 |
| 27 | 方几 | 600\*600\*450 | 13 | 后勤楼临时招待所 |
| 28 | 海绵椰棕床垫 | 1200\*1980\*50 | 12 | 后勤楼临时招待所 |
| 29 | 床垫 | 1500\*2000\*220 | 12 | 后勤楼临时招待所 |
| 30 | 电视机 | TCLL42F3350B | 14 | 后勤楼临时招待所 |
| 31 | 更衣柜 | 900\*560\*1980mm | 3 | 后勤楼临时招待所 |
| 32 | 文件柜 | 860\*400\*1800 | 1 | 后勤楼临时招待所 |
| 33 | 6位餐桌 | 直径1080，脚立面带内弧 | 4 | 职工小餐厅 |
| 34 | 冰柜 | 美菱BCD-278AZ | 1 | 职工小餐厅 |
| 35 | 冰箱 | 松下NR-B21SP1-S | 1 | 职工小餐厅 |
| 36 | 餐椅 | 430\*400\*820 | 16 | 职工小餐厅 |
| 37 | 抽油烟机 | 樱雪CXW-218-B3-1115A | 2 | 职工小餐厅 |
| 38 | 电压力锅 | 美的PCS6011 | 1 | 职工小餐厅 |
| 39 | 消毒柜 | 康宝GPR300E-2 | 1 | 职工小餐厅 |

注：以上资产提供给中标人使用，所有权属招标人，报废须经招标人同意。如设备丢失或损坏，中标人须按照原值赔偿，若无标明原值，则按同类设备的市场价格赔偿。

**备注：１.以上所有附件为本项目合同的有效组成部分，如有冲突，以合同主体为准。**

**２.以上所有附件内容可根据招标人实际情况作适当补充调整。**

**附件六：食堂平面图**

****

