**成都市新都区第二人民医院**

**食堂辅助运营服务****项目情况及要求**

1. **医院概况**

成都市新都区第二人民医院始建于1942年，其前身是“新繁县卫生院”，位于成都市新都区新繁街道繁锦路99号，美丽的“唐代园林-东湖”畔，距离成都市区仅10余公里。2023年3月底搬迁至新院区。总建筑面积79650平方米，编制和开放床位501张，总投资金额近10亿元，是集医疗、预防、教学、科研为一体的国家三级综合医院。

1. **项目情况**

项目名称：食堂辅助运营服务采购项目

采购方式：公开招标（政府采购）

服务期限：服务期限为三年，合同每年一签，合同期满验收/考核合格后续签下一年，直到三年期满。

**三、服务需求**

**（一）经营模式**

1.1采用"场地+现有设备+辅助经营"模式，采购人提供运营需要的物资、场地及基础设施设备清单（附件2），中标方负责食材采购管理、人员管理及日常运营设备维修。采购人向供应商支付服务费，用于食堂辅助运营服务所需费用，供应商将所有食堂运营收入交于采购人，不得挪用。

2.经营地点：成都市新都区第二人民医院后勤综合楼一、二楼，职工餐厅面积约500平米，厨房面积约400平米（无凉菜间），病人就餐处面积约40平米，职工就餐区可提供约200人就餐需求，病人就餐处可提供20人就餐。基本设施齐全。

**（二）用餐要求**

1.每日用餐时间：

早餐：07:00--09:00

午餐：11:00--13:00

晚餐：17:00--18:30

2.采购人可根据工作需要，向供应商提出变更就餐时间，供应商应于积极配合，并需准时开餐，做到饭热菜香，营养健康，必须按照医院要求，营造健康食堂。

3.食堂提供早餐、午餐、晚餐、特殊病号餐、会议接待团餐、桌餐等和全年365天不间断的饮食服务。

早餐:至少包含小菜、稀饭、鸡蛋、包子、馒头、油条、面食、面包、蛋糕、鲜榨豆浆、牛奶等，所有提供食品均需收费，不得使用预制食品。

午餐:至少4荤2素1汤供选择，另提供常规面食、小炒，所有提供食品均需收费，不得使用预制食品。

晚餐:至少2荤2素供选择，另提供常规面食、小炒，所有提供食品均需收费，不得使用预制食品。

收费标准由供应商提供，可选套餐制或一菜一价，米饭单独计费制等，打包盒可收费。

午、晚餐菜单每周不重复，少用冷冻原料，厨师每季度轮换，改善食堂口味。

4.用餐对象：

1. 全年365天为医院职工、来院实习、进修及规培人员等提供三餐服务，餐费以刷饭卡方式消费。
2. 全年365天为病人及其陪护、等非持卡人员提供三餐服务，此类人员通过现金或移动支付直接向采购人支付。
3. 服务区域职工约500人左右，采购人按每人200元/月补贴餐费，职工根据个人需求选择性消费。平均每日早餐就餐150人次/日，午餐就餐250人次/日，晚餐就餐人次50人次/日。

5.延伸服务

根据实际情况，食堂需提供病区患者及陪护餐食售卖服务；以及ICU、急诊工作人员、病患家属午餐、晚餐送餐服务。

6.如遇单位召开会议或培训人员需要用餐，由采购方提前确定人数和就餐标准，供应商做好用餐保障。

1. **质量要求**

餐食供应：保障一日三餐正点、足量供应，品种丰富多样；严禁出售变质、变味饭菜及剩饭剩菜。​

服务标准：餐饮服务需满足及时、卫生、安全、营养、节约要求，同时提供热情周到的服务，接受采购人监督考核。​

核心目标：确保食堂实现保本运行，无亏损、无盈利；重点保障食品安全；尽量提高满意度。

**（四）服务人员要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 班组 | 人员要求 |
| 1 | 管理组 | 1. 项目经理：55岁及以下，具备3年以上的相关管理经验。  2. 厨师长：55岁及以下，具备3年以上的相关工作经验，具有二级及以上厨师证。  3. 食品安全员：50岁及以下，具有食品安全员资格证，熟悉电脑操作。 |
| 2 | 厨师组 | 1． 厨师：60岁及以下（具备四级及以上厨师证；具备三级及以上厨师证人员占50%）；  2． 面点师及糕点师：60岁及以下，具备面点师/糕点师证；  3． 营养厨师：60岁及以下（具有营养师证及四级及以上厨师证）。 |
| 3 | 服务/切配/厨工组 | 男性60岁及以下，女性55岁及以下。 |
| 4 | 其他岗位 | 男性60岁及以下，女性55岁及以下。 |
| 备注 | 包括但不限于粗加工、红案、白案、蒸煮、勤杂、服务、配送、收银、库管、安全员等岗位。市场参考价格，供应商自行填写，具体细化到各岗位。部分岗位可兼职，但人员配置需合理能满足项目服务要求。 | |