

**健康管理中心餐厅采购需求**

我院国际健康管理中心餐厅拟招聘一家单位（酒店/食堂）为体检客户提供早餐，具体要求如下：

1. 餐厅的环境：

1.供应商能营造和谐温馨的就餐环境，供应商需对餐厅环境进行布置。如：餐厅墙壁可悬挂一些清新脱俗的室外风景画、一些精美诱人的食谱，以提高就餐者的食欲；就餐期间可播放一些轻音乐（钢琴曲）；餐厅食品分类摆放合理、排放有序、标志明显；悬挂成人每日摄取的营养成分表等。供应商在营业期间对就餐环境、基础设施的改造投入，合同期满后所有权归医院。

2.就餐环境保持干净、整洁、卫生，及时收拾餐桌，搞好餐厅卫生，清洗炊餐具，处理剩余食物等，地面杜绝垃圾、无积水、无油污，每日餐饮结束需拖地一次，自行妥善处理食物垃圾；

3.医院提供早餐用餐区域，酒店负责制作早餐，制作过程不能使用明火，医院提供场地包括水/电/桌椅等设施设备；

4.供应商应遵守国家的有关法律和医院的各项规章制度，全面负责经营区域范围的安全、保卫，包括员工人身安全、食品卫生安全、防盗、防火、用电、用气安全，如发生食品安全、火灾、失窃等事故，造成的一切损失均由成交人负责，直至追究相应刑事责任；

5.未尽事宜供应商可自行补充。

1. 食品的要求：

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《饮食服务食品安全操作规范》、提供的早餐符合相关卫生标准，对食品安全负责。切实承担起食品安全主体责任，严格按照食品安全相关法律法现，开展食品加工、售卖，不得出售有毒、有害、变质食品，否则由成交人承担全部的经济责任与法律责任。严格控制各种食品的进货渠道，保证早餐原材料安全，且补货及时；

1.菜品种类：品种丰富多样化、保证营养，按10元/位的标准（每天100人），餐谱包含但不仅限于：粥类（白粥、南瓜小米粥、黑米粥、皮蛋瘦肉粥）、可搭配小菜（酸豆角、酸笋、酸芥菜、香菜、葱花）、粉面类（卤菜粉、三鲜粉、牛腩粉，炒面、扬州炒饭）、饼类（南瓜饼、玉米饼、油条、葱油薄饼）、面包类（软包、吐司面包片）、饮料类（牛奶、豆浆、橙汁）及水果（时令水果：如西瓜、小番茄等）；

2.食材新鲜：每日需提供新鲜食品，避免隔夜，保证营养及卫生；

3.酒店制作好成品及半成品早餐，配送到医院指定场地；

4.厨艺精湛，就餐食物满意率需≥95%。如不达标，我院可要求更换厨师。

1. 人员要求：

1.服务人员必须持有《健康证》，从业人员持证上岗，；

2.统一着装符合要求（如穿工作服、戴工作帽、口罩），不留长指甲、不染指甲；

3.对就餐人员服务热情、有礼貌，及时解决客户的合理需求，服务满意率需≥95%，如服务态度恶劣，我院有权要求更换服务人员。

4.配备服务人员1-2名以满足客户需求，及时提供优质服务。

1. 餐具要求：

1.餐厅服务方需自行准备就餐器具如碗、碟、筷子、杯子、消毒设备、蒸 锅、直饮机等（就餐必要设备供应商需自行准备）；

2.所提供的餐具需保证完好无损，避免残缺，影响使用及美观；

3.需提供餐巾纸。

1. 就餐时间：

1.一般情况：早餐供应时间为非法定节假日周一至周五8:00-11：00；

2.因体检业务特殊性，如遇特殊情况我院可提前通知，根据实际情况延长或调整早餐供应时间，供应商需承诺接到通知后能及时做好开餐准备以及用餐结束整理工作。

1. 餐饮方式：

1.一般给予客户选择自助的就餐方式；

2.如客户因各种原因选择打包，则由餐厅人员负责完成，并提供打包盒等。

1. 其他

1.定期或不定期收集就餐人员的意见及建议（每月完成满意度调查至少20份），不断完善工作，改进不足；

2.制定相应的管理制度。如发生食物中毒或不良事件应急预案等；

3.早餐费用每月结算转账一次；

4.供应商应坚持服务第一的经营宗旨，实行微利经营，独自履行经营义务，不得委托其它任何第三方单位或人员代为履行，不得将项目出租、转让、转包、分包给第三方经营或以合作联营等方式变相实施前述行为。

 广西壮族自治区南溪山医院