**关于南京医科大学附属口腔医院食堂外包服务项目**

**征集潜在供应商的调研公告**

南京医科大学附属口腔医院拟对以下项目进行摸底、调研，公开征集潜在供应商。欢迎符合要求的供应商前来报名。

**一、项目概况**

**项目名称：南京医科大学附属口腔医院食堂外包服务采购项目**

**项目简介：** 医院总面积70000余平方米，医院食堂位于综合楼负一楼，建筑面积1100平方米，就餐座位数220个。

服务期：3年，合同一年一签

**二、资质要求：**

1、响应供应商应具有独立法人资格，营业执照。

2、与本项目相关的特殊资质证照：需提供有效的食品经营许可证，或有效的餐饮服务许可证复印件并加盖公章。

**提供有效的证书复印件加盖公章。**

**三、基本技术要求（见附件1）**

**四、请仔细阅读本项目技术参数要求，并提供以下书面材料一式四份。**

1、本公司满足本项目全部技术参数要求，无疑问。

或

本公司对本项目技术参数有正/负偏离，并附下表表述。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标 | 原技术指标 | 正/负偏离 | 原因 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |

2、本公司对本项目技术参数有疑问，并附下表表述，标明原技术参数，建议修改内容并阐明原因。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标 | 原技术指标 | 建议修改 | 原因 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |

3、该项目人员配置（项目服务团队）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 所属工种 | 证书 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |

4、与本项目类似的成功案例（合同复印件及中标公告<包含网址及网站抬头等信息的全网页截屏>）

5、与本项目相关的公司资质证书专利等证明材料。(如有)

6、请同时将所投调研文件发至邮箱：2066748093@qq.com，调研文件名称设置：公司名称+项目名称。

**五、 价款的支付方式、时间及条件：**

1、支付方式：采用月度考核评价后按月支付， 90（含）-100分付月度服务费用的100%；80（含）-89.9分扣除月度服务费5000元；80分以下扣除月度服务费10000元，在采购人书面通知中标人整改的情况下，中标人无有效的改善措施，或中标人合同期内连续3个月评价为80分以下的，或人员发生打架斗殴、10人以上群体性罢工、聚众闹事等，或因乙方工作失职的原因，采购人有权通知中标人立即单方面提前终止本合同，而不承担违约责任；因中标人原因对采购人正常医疗活动造成重大影响或重大经济损失，采购人有权追究中标人法律责任和经济赔偿，并有权终止合同。

2、支付时间：采购人在中标人开始提供服务之次月15日及以后每月15日（遇法定节假日顺延）向中标人支付相应的费用。

**六、报价一览表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人员配置** | **分项单价****（元/人、月或元/月）** | **分项小计****（元/年）** |
| 1 | 项目经理 | 1 |  |  |
| 2 | 营养师兼副经理 | 1 |  |  |
| 3 | 厨师长 | 1 |  |  |
| 4 | 厨师 | 4 |  |  |
| 5 | 面点师 | 2 |  |  |
| 6 | 切配、粗加工 | 3 |  |  |
| 7 | 风味小工 | 2 |  |  |
| 8 | 售餐、服务员 | 4 |  |  |
| 9 | 点餐配餐送餐 | 3 |  |  |
| 10 | 洗消、保洁 | 3 |  |  |
| 11 | 勤杂工 | 4 |  |  |
| 报价总计 | 人民币（大写） 元整/年（小写¥ 元整） |
| 人民币（大写） 元整/3年  （小写¥ 元整） |

**注：请响应人认真测算，项目实施过程中所需的采购文件中未列出的相关辅助材料和配送、安装、服务等其他一切费用应由供应商在报价时一并考虑。项目实施过程中不再单独结算。**

 **单位名称（公章）：**

**法定代表人（授权代表）签名：**

 **联系电话（手机）：**

 **年 月 日**

**七、项目调研会议安排：**

时间：2025年7月2日(星期三)上午8:30

地 点：江苏省口腔医院新综合楼十三楼1301会议室

使用部门：王主任 联系方式：69593197

采购中心：李老师 联系方式：69593206

**注： 1. 提供虚假文件一经查实将终止其参与资格。**

 **2. 资料一式四份，加盖单位公章并装订成册，概不退还。**

 **3. 其中《报价一览表》除在调研文件中体现外，另需单独封装一份。**

**附件1：南京医科大学附属口腔医院食堂外包服务项目要求**

**一、服务内容及要求：**

1、原材料由采购人确定档次和品牌，并由采购人监管，如更换供货商，提前向采购人报备，经采购人同意后，方可更换。投标人提供食堂供餐原材料，统一配送，保证食材的新鲜度，并建立原材料台账记录，有详细的原材料出入来源。考虑食堂的食品安全性及配送的便利性，食品材料中的米、面、粮、油、禽、蛋、肉、冻货、干货、调料须在有资质的大型商超或有资质的供应商采购并提供送货清单供采购人存档。

2、投标人必须确保食品卫生和设备设施的使用安全，严格执行国家食品生产和加工的卫生标准，并接受相关部门检查，如检查不合格或受到相关处罚，由此所产生的费用和给院方造成的所有损失由供应商自行承担，情节严重的，院方追究相关责任。

3、投标人应提供外卖商品，价格应不高于大型超市（欧尚、苏果、永辉），促销和特价商品除外。

4、采购人负责食堂的财务管理工作。

5、供餐情况：

5.1自选餐：早餐约200人，中餐约800人，晚餐约100人。

5.2供餐时间：周一到周日正常提供早、中、晚三餐。

职工餐营业时间：早餐 7:00-8:00 午餐 11:30-13:00 晚餐 17:30-18:30

病员餐发放时间：早餐 7:00-7:40 午餐 11:20-12:00 晚餐17:00-17:40

6、供餐品种及餐食要求：

6.1所有食材现场加工，饭菜现做现卖，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。

6.2员工早餐在15个品种以上，包括中点及西点。

6.3员工午餐菜肴包含大荤、半荤半素（小荤）、素菜各3个品种以及风味2个品种以上。

（1）大荤是以肉类或水产类原材料为主（主料比例不低于90%，辅料比例不高于10%，熟料不少于100克）。

（2）小荤是含有肉类或水产类原材料的菜品（肉或水产品原料比例不低于30%，熟料不少于100克）。

（3）素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品（熟料不少于100克）。

6.4员工晚餐提供简餐，供应2-3种套餐（如面条、馄饨、盖浇饭、水饺等）供员工选择。

6.5中、晚餐及外卖食谱每周1套（一个月内每周菜谱不重复）、早餐食谱每季1套（一年内每季菜谱不重复），供应商每周四向院方上报下周菜谱，经院方同意后执行。

6.6外卖：根据需要每天提供预订晚餐以及不少于5个炒菜或1个卤菜、3个中点等品种外卖，同时根据职工需要提供水果、牛奶、粮油等生活用品外卖。

7、患者营养膳食要求：

7.1 患者治疗膳食管理组要有营养师、营养管理员、营养配餐员、营养厨师专人负责。

7.2 负责住院患者的各类膳食：包括基本膳食、治疗膳食、各类套餐及特需营养汤的配制与供应，特殊病人的营养食品的供应。

7.3按饮食医嘱订餐，有完整清晰的膳食医嘱执行路劲。菜谱做到品种多样化、品种丰富，按患者饮食要求提供，不得影响医疗生活保障以免影响病员治疗效果。

7.4 认真执行治疗膳食操作（准备、处理、贮存、运送）标准程序与记录，出菜时做好尝检及留样记录。

7.5住院患者治疗膳食就餐率大于等于85％，满意率大于等于85％。注意质量控制及食谱优化。

7.6 每周深入病房≥4次，听取病人对饮食意见及要求，不断提高饮食质量和满意度，积极主动配合营养科及临床医疗工作。

7.7积极配合临床营养科及膳食科做好上级部门领导检查及资料准备。

7.8病员餐、治疗膳食按照营养师要求提供容易咀嚼，易于口腔伤口恢复的膳食，定价由双方约定。

8、配合甲方制定原材料的成本核算，原材料采购价不得高于大型超市（欧尚、苏果、永辉）的菜品平均价格或甲方周边农贸市场的销售价；小炒菜每月最后一周的周四更新次月菜品；冷菜、风味菜、特色菜、小炒菜价格均由甲方食堂价格与结算委员会审核后方可执行。

9、厨房加工、清洗、烹饪、消毒、加热等设备设施由乙方负责日常管理、使用、清洁保养。如发生人为损坏，由乙方全额承担；如正常损坏及使用达年限报废由院方承担。**设备设施清单详见附件。**

10、厨房粗加工间、操作间、点心间、冷菜间、洗碗间、高低温冷库、调味品库、干货库、男女更衣室、办公室墙、顶、地、餐桌椅、卡座等，如因乙方人为损坏，由乙方全额承担；如有维修改造或餐桌椅更换，乙方须说明原因，交由甲方，甲方根据实际情况，决定是否进行维修改造或更换，费用由甲方承担。

11、乙方须购买第三方责任事故险，需包括但不限于财产险、人身意外险、中毒险及附加等，保险条款中明确在履约期间，造成人员伤亡或财产损失等，且保险覆盖本项目所有服务人员及就餐人员，由乙方负责处理及赔偿事宜。

12、乙方至少每半年提供一次美食节增值服务，增值服务方案应在30天前提供给甲方，经甲方审核同意后，方可执行。

13、乙方建立完善的服务管理台帐，台账的标准应符合甲方要求，并每月上报给甲方；

14、按照甲方要求，智慧化订餐管理系统、食品安全管理平台系统应与甲方现有相关系统实现无缝对接，包含但不限于His系统，结算系统。

**二、管理要求**

1、严格执行《食品安全法》，所有工作人员须经体检合格后方可上岗，并且每年要进行一次体检，如不符合不允许上岗，体检结果交由院方备案。

2、上岗人员必须文明用语、礼貌服务、热情、周到、便捷；穿戴整齐，外表整洁，严禁穿拖鞋、赤膊、衣冠不整等不文明行为出现在岗位上；严禁戴首饰及做任何形式的手部美容、化妆等，严禁留长指甲，要保证指甲的健康和清洁卫生，做到无甲垢；

3、蔬菜处理，切菜应尽量在工作台操作，洗菜要认真负责，要确保每天将菜清洗干净。

4、调味品应定位密封存放，防止受污染。

5、创造文明就餐的食堂文化氛围，食堂就餐秩序良好；开餐前1小时必须对餐具进行消毒，餐具应用开水浸泡消毒后悬挂起来，不得随意放置在灶台或工作台。

6、所有餐具、灶具必须经过“一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁”流程，开餐前，餐厅地面、桌椅卫生达标。用餐后，及时清理桌面、地面卫生，用清洁剂搞好现场卫生，应立即整理、清洁餐具、灶具、水池，擦拭餐桌、餐椅、灶台和工作台，打扫地面残渣，绝对不准过夜，做到一餐一洗。

7、冰箱、冰柜、货物柜等上面不得摆放无关杂物，食堂要采取除蚊、蝇措施，冰箱、冰柜内的物品隔离分区存放，防止串味，物品柜应经常保持清洁，不得放置与工作无关的私人物品。

8、遵守《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《饭馆（餐厅）卫生标准》（GB16153）等国家和江苏省的法律法规规定。

9、管理期内，供应商的服务由院方进行每月考评，如因自身管理、操作问题导致发生安全、食品卫生等重大事故，或对采购人整改建议拒不执行的，采购人有权提前终止合同并依法追究中标供应商责任，由此引起的所有后果由供应商自行承担。

10、尊重院方意见，对于不合格人员，承诺7个工作日内完成更换。

11、按合同标准提供餐饮服务，订制每周菜单，经院方审核确认后采购。

12、投标人必须确保饮食卫生和水、电、气的使用安全，严格执行国家食品生产和加工的卫生标准，并接受相关部门检查。

13、投标人服务人员必须遵守院方的规章制度，服从院方的管理和工作安排，积极响应院方要求。

14、做好厨房与就餐区域内的清洁工作，虫害控制工作。

15、投标人建立完善的服务管理台帐，台账的标准应符合院方要求。

16、投标人及投标人的管理人员应具备相应的管理水平及从业资质，有健康证明，有严格并可实施的人员、财务、工作流程、就餐环境等管理制度，做到管理有序、运转高效管理。

17、中标供应商须主动接受采购人的监督管理，及时改进服务工作。

18、中标供应商须配合采购人完成主管部门要求和部署的各项相关工作。

**三、厨房设施设备清单一览表**

本项目报价采用总承包方式，除附件文件《厨房设施设备清单一览表》中设施设备，采购人不再提供其他消耗性物资及设施设备。《厨房设施设备清单一览表》详见十。

**四、人员配置**

供应商需提供拟投入本项目的团队成员清单，并提供项目经理、厨师长、营养师的有效身份证件，以及相关资质证书或证明材料的复印件并加盖公章。严格执行《食品安全法》，所有员工都要经过卫生防疫部门的体检、办理健康证才能上岗。

1、项目经理：年龄50岁（含），大专以上学历、从事餐饮管理5年及以上单位食堂或星级酒店管理任职经历；身体健康、作风正派、品行端正。有团队管理、沟通、协调能力**（提供单位聘用证明或用户出具的工作证明并加盖聘用单位或用户单位公章，及近5年聘用单位为其缴纳社保的有效证明材料）；**

2、营养师兼副经理：年龄45岁，大专（含）以上学历，公共营养师证书，为公司正式员工时间在3年及以上（提供聘用证明）；身体健康、作风正派、品行端正。有团队管理、沟通、协调能力。**（提供证书复印件、单位聘用证明或用户出具的工作证明并加盖聘用单位或用户单位公章，及近3年聘用单位为其缴纳社保的有效证明材料）**；

3、厨师长：50周岁及以下，中式烹调师二级/技师及其以上，应有5年及以上单位食堂厨师长或星级酒店厨师长任职经历，能保证厨房的正常运转，熟知成本核算与控制**（提供职称证书复印件、单位聘用证明或用户出具的工作证明并加盖聘用单位或用户单位公章，及近5年聘用单位为其缴纳社保的有效证明材料）；**

4、厨师：50周岁（含）以下，中式烹调师三级/高级技能及其以上，应有5年及以上单位食堂或星级酒店厨师任职经历**（提供证书复印件、单位聘用证明或用户出具的工作证明并加盖聘用单位或用户单位公章，及近5年聘用单位为其缴纳社保的有效证明材料）**；

5、面点师：50周岁及以下，中式面点师三级/高级技能及其以上，应有5年及以上单位食堂或星级酒店面点师任职经历**（提供证书复印件、单位聘用证明或用户出具的工作证明并加盖聘用单位或用户单位公章，及近5年聘用单位为其缴纳社保的有效证明材料）**；

6、切配工、粗加工：50周岁及以下，应有3年及以上单位食堂或星级酒店切配工或厨师任职经历；

7、配餐员： 35（含）-45岁（含），应有3年及以上单位食堂或星级酒店管理配餐员经历，身体健康、作风正派、品行端正。有一定的管理、沟通、协调能力；

8、员工餐厅窗口售卖及其他服务人员：员工餐厅窗口售卖服务人员，年龄要求在50周岁（含）以下，应有1年及以上单位食堂厨师长或星级酒店管理任职经历，外表端庄，有一定的沟通能力；后场服务人员女性年龄要求不超过55周岁；后场服务人员男性年龄要求不超过60周岁；包间服务员年龄不超过40周岁。

9、供应商进场后，可根据采购人要求接收现有工作人员。

10、为保障服务质量，须承诺项目经理及厨师长不得自行更换，由院方进行二次遴选决定，所有服务人员均持身份证、健康证及专业资格证书上岗。

11、***本项目所需岗位及编制如下表所示，供应商拟为本项目投入的服务团队人员不得少于28人。***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **职位** | **人数** |
| 1 | 项目经理 | 1 |
| 2 | 营养师兼副经理 | 1 |
| 3 | 厨师长 | 1 |
| 4 | 厨师 | 4 |
| 5 | 面点师 | 2 |
| 6 | 切配、粗加工 | 3 |
| 7 | 风味小工 | 2 |
| 8 | 售餐、服务员 | 4 |
| 9 | 点餐配餐送餐 | 3 |
| 10 | 洗消、保洁 | 3 |
| 11 | 勤杂工 | 4 |
| 合计 | 28人 |

***采购方老大楼进行改扩建期间，服务人员相应减少，人员管理费按照实际到岗人数结算。***

***响应供应商需承诺项目经理及厨师长一旦确定，不得随意更换，但合同履行过程中经采购人考核不合格者，需及时更换，并经采购人确认，提供承诺书并加盖公章。***

**五、相关约定**

**1、安全卫生管理**

1.1供应商对食堂卫生、防食物中毒以及厨房消防安全等工作负有直接的组织和管理义务；制定内部管理制度、考核制度、培训制度及考勤制度。

1.2供应商必须自行做好安全、防火和食品卫生等工作；划分消防责任区、指定消防责任人，负责食堂经营范围内的防火安全，如发生火灾、食物中等等事故，造成的一切损失均由供应商自行承担。

1.3配合院方进行食材进货管理，规范食品级原材料管理制度，所有原材料供应必须“三证”齐全（卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证）并建档立案备查。

1.4负责落实食堂经营范围内的卫生工作（烟道、下水道、隔油池、虫害等），建立和健全一整套生产管理、卫生管理和安全管理制度；制定防断餐应急预案，建立加工制作人员与售卖人员的信息沟通渠道；制定突发公共卫生安全、食品安全事件、停电、停水、停气等情况应急预案，并定期演练。

1.5供应商必须接受院方的监督与管理，积极配合开展工作，自觉接受对食材管理、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控。

1.6严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作。

1.7定期主动了解就餐人员的要求，配合做好就餐人员满意度调查。

1.8食堂经营项目除供应主副食外，不得经营饮食服务以外的其他项目，但院方要求或同意的除外。

1.9不得提供及使用下列食品：有毒有害的食品；转基因食品；掺假、使假、以假充真、以次充好的食品；应当检验检疫而未检验、检疫的食品或检验检疫不合格的食品；过期、失效、变质的食品；不符合强制性国家标准和行业标准食品。

1.10处理各类事件的应急预案，落实安全措施，预防各种事故。对经过努力仍无法处理的情况要及时向上级汇报，重要情况要写出情况报告。

1.11建立各类管理台账（如：晨检表、各专间自查表等）。

1.12完成上级部门（食品监督管理局）等检查的各种制度和方案，并通过每次上级部门的相关检查。

1.13每周应对厨房、餐厅的地面、桌椅、灶台、工作台、水池、橱柜、餐具、饮具等，做一次彻底检查。每月供应商应对食堂卫生工作做一次全面检查，纠正不足，保持清洁、卫生的就餐环境。

1.14食物残渣、垃圾等应每天清除，保持环境卫生，防止蚊、蝇、臭虫等繁衍，食堂设剩渣回收桶，并设有明显标志。

1.15下班前食堂谨记要检查切断电源、水源及气源，落实轮岗检查、登记制度，负责人和公司要督促、检查，杜绝火灾及其它事故发生。

**2、人员用工管理**

2.1食堂工作人员由投标人自行招聘和管理，采购人有权对食堂用工情况进行监督和检查。

2.2投标人要科学合理地配置饮食操作和餐厅服务人员。且须满足如下要求：

1）投标人在员工招聘、工资发放、保险福利等方面必须符合相关法律法规和采购人的相关规定；项目正式开始实施前需将配备的所有员工的健康证全部上墙公示。

2）投标人要对食堂员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务。

3）投标人自行承担所聘员工劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济和法律责任、不得拖欠工资。

4）投标人应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训，以达到相应的岗位技能要求。

5）加工制作过程中对安全隐患较大的设备，如和面机、压面机、切菜机、烤箱等机械设备应专人操作，上岗前培训到位。

2.3后期因实际需要增加用工人员的，需经双方协商确认，并参照已有人员待遇执行。

**3、设备设施管理**

3.1采购人拥有食堂内采购人投资的厨具设施设备的所有权。中标供应商负责所有厨具设施设备的管理与日常使用清洁维护。

3.2合同终止后，中标供应商必须保证所有设施设备的完好（自然损耗的除外）。

3.3经营场所、设备设施、灶具、桌椅等无偿提供使用，但中标供应商须负责履约期间场所、设施设备、灶具、桌椅等的使用清洁维护保养，并形成档案，供采购人追溯查阅。

3.4中标供应商负责隔油池设备的日常管理、清洁和维护保养等，每周进行一次清油清渣的处理，以及废油的回收，要有完整的台账记录，确保设备保持良好的运行状态。

**六、食堂服务人员要求**

***参与本项目的服务人员，均要求全职在岗，具体人员要求如下：***

**1、项目经理**

1.1负责供应商单位的经营管理工作，负责供应商单位的各类工作流程、服务规范的组织实施及培训。

1.2执行国家食品安全法等有关规定，并切实执行相关食品安全管理规定，定期组织员工对食品安全法律、法规知识及日常消防、操作等安全方面的知识培训。

1.3建立食品安全管理档案，检查食品生产经营过程的安全、卫生状况，对检查中发现的不符合食品安全要求的行为及时制止并立即整改。每周做好排班表，每日及时组织班前例会、晨检等相关工作，及时填写各项检查记录并保存各类检查培训记录，不断完善本单位的经营运作。

1.4认真抓好服务质量、菜品质量、食品卫生、环境卫生、消防安全等安全要素，做到所有区域责任到人，严防各类安全事故发生；对发生的食物中毒和食品污染事故及时报告主要负责人，第一时间做好处理工作并协助调查处理。

1.5加强食堂设施、设备管理，做到合理使用、保管和日常保养工作，注意设施设备的安全操作，提高设备利用率。

1.6负责检查审核厨师长及本单位食品采购计划、验收，配合厨师长分析营业成本和毛利率，确保各项指标的完成，严格有效的成本控制。

1.7每月及时做好与采购方对账工作，及时结算相关费用以及其他费用与财务对接的相关工作。

1.8协调好与本单位职工的人际关系，定期与本单位职工进行沟通，定期召开食堂质量监督管理委员会会议，并做好记录；做好本单位职工对餐饮服务、菜肴质量的意见征求，及时处理本单位职工的投诉，不断提高服务质量。

**2、厨师长**

2.1督促所属切实做好日常运行工作，控制成本的同时,确保菜肴质与量,跟进用餐反馈信息及时调整；

2.2协调厨房内部、各岗位员工之间的工作，控制班组成本核算，保证运行作业的顺畅；

2.3参与产品服务实现的策划，及推出新菜肴，提高产品服务品质；

2.4对厨房内部的新进员工进行技术培训；

2.5监督厨房管理制度的执行，对厨房整体管理要定人定岗，责任到人，以便更好的管理和运作；

2.6对采购的食品原料严格把关；

2.7负责菜肴食品的留样并有记录。定期检查、整理冰箱、冷库，保持原料按规定存放整齐和质量完好；

2.8负责下班前关闭门窗及检查水、电、煤气，全面负责厨房消防安全、食品安全无事故；

2.9验收好的物品，存放位置要固定，遵循先进先出原则，负责仓库管理工作，保持仓库内部的整洁，包括标识、贮存和保护，注意食品卫生；

2.10需购物品应及时上报采购方，经批准后购买，把好质量关，采购物品经验收合格后，填写入库单入库进账，领用做好记录；

2.11服从管理，按要求做好上级交待的其他各项工作。

**3、厨师**

3.1遵守各项规章制度，协调配合相关工种的关系，完成本岗位承担的工作任务；

3.2熟悉和掌握各种菜品的基本制作技术，要求色、香、味、形符合质量标准；

3.3每天按照厨师长拟定的菜单烹制，保证员工能按时开饭；

3.4在菜肴烹饪过程中，严格按照操作规程，同时，要针对员工不同的饮食习惯，随时改变烹饪操作，以满足其需要；

3.5烹调时应注意个人卫生，接触食品要洗手，操作时，严格掌握卫生要求；

3.6计划用料，精工细作，提高烹调技术，改善制作方法，做到色、香、味俱佳；

3.7协助厨师长做好食堂工作，参与每周周五制订下一周菜谱的制定；

3.8虚心听取员工对伙食的意见，研究改善伙食的措施；

3.9要努力学习，不断提高业务水平，不断提升烹饪技术；

3.10配合全体人员搞好食堂卫生；

3.11节约用电用水，做好防火、防盗、防食物中毒工作；

3.12不得随便离岗，有事向厨师长请假，经同意后方可离开工作岗位；

3.13完成领导临时交办的其他任务。

**4、面点师**

4.1遵守各项规章制度，协调配合相关工种的关系，完成本岗位承担的工作任务；

4.2熟悉和掌握各种点心的基本制作技术，要求色、香、味、形符合质量标准；

4.3每天按照厨师长拟定的菜单烹制，保证员工能按时开饭；

4.4在菜肴烹饪过程中，严格按照操作规程，同时，要针对员工不同的饮食习惯，随时改变烹饪操作，以满足其需要；

4.5烹调时应注意个人卫生，接触食品要洗手，操作时，严格掌握卫生要求；

4.6计划用料，精工细作，提高烹调技术，改善制作方法，做到色、香、味俱佳；

4.7协助厨师做好食堂工作，参与每周周五制订下一周菜谱的制定；

4.8虚心听取员工对伙食的意见，研究改善伙食的措施；

4.9要努力学习，不断提高业务水平，不断提升烹饪技术；

4.10配合全体人员搞好食堂卫生；

4.11节约用电用水，做好防火、防盗、防食物中毒工作；

4.12不得随便离岗，有事向厨师长请假，经同意后方可离开工作岗位；

4.13完成领导临时交办的其他任务。

**5、营养师和营养食堂**

5.1定人：患者治疗膳食管理组要有营养管理员、营养配餐员、营养厨师专人负责。

5.2按膳食医嘱订餐，有完整清晰的膳食医嘱执行路径。

5.3有治疗膳食操作（准备、处理、贮存、运送）标准、程序与记录，相关品尝和留样记录。

5.4住院患者治疗膳食就餐率≥85%，满意率≥85%。治疗饮食食谱优化与质量控制。

5.5每星期深入病房，听取病人对饮食的意见和要求，不断提高饮食质量和满意度，积极主动配合营养师及临床医疗工作。

5.6积极配合临床营养科及膳食科做好上级部门领导检查及资料记录。

**6、勤杂工**

6.1负责餐前的准备工作；收拾餐盘清洗，餐后桌面、地面的卫生工作；

6.2负责厨房所有菜的清洗；

6.3擦桌椅、拖地，做好餐前卫生工作；

6.4负责配合厨师打菜；

6.5负责餐盘的清理；

6.6餐后大厅桌面、地面卫生，负责倾倒垃圾；

6.7负责用具整理、规范放置；

6.8负责更衣室的卫生工作；

6.9服从管理，按要求做好上级交待的其他各项工作。

**7、服务人员（含包间服务人员）**

7.1有一定的餐厅服务员工作经验，能够较好地完成本职工作，限女性。

7.2在厨师长的领导下工作，做好食堂接待服务工作。

7.3做好开餐前的准备工作，检查食堂设备、餐具是否完好使用，按照规范要求配备用具，布置餐厅、美化环境。

7.4保持食堂的卫生，做到无蚊蝇、无灰尘、无杂物，无异味，使餐具等清洁完好。

7.5文明礼貌，热情待客，耐心解答就餐者提出的问题。

7.6注重个人仪表仪容，保持服装整洁，梳妆好自己的发型、站立端正，面带微笑。

7.7严格执行服务规范和操作程序，掌握好上菜时机。根据菜肴种类按顺序上菜。要准确清楚的报上菜名，主动介绍饭菜特点，掌握上菜速度。

7.8在服务工作中不断总结提高，对就餐客人提出的问题和意见，不断改进服务工作。

7.9按要求统一着装，挂牌上岗，仪表整洁规范，身体健康（无传染性疾病，提供有效健康证）。

7.10遵守国家的法律、法规及采购人的各项规章制度；具有良好素养，政治清白，无不良行为记录及嗜好；爱岗敬业、责任心强、工作认真，手脚勤快、礼貌待人、和蔼处事、热心服务。

7.11明确工作职责，遵守劳动纪律。不擅离工作岗位，不迟到早退，不做与工作无关的事。

**8、其他人员岗位要求**

8.1服从工作安排，遵守各项规章制度，整洁，能吃苦耐劳。

8.2满足日常厨房工作需求，符合餐饮行业操作规范，满足卫生要求。负责餐具清洁、消毒及餐厅的卫生、清洁工作等。

8.3按要求统一着装，挂牌上岗，仪表整洁规范，身体健康（无传染性疾病，提供有效健康证）。

8.4遵守国家的法律、法规及采购人的各项规章制度；具有良好素养，政治清白，无不良行为记录及嗜好；爱岗敬业、责任心强、工作认真，手脚勤快、礼貌待人、和蔼处事、热心服务。

8.5明确工作职责，遵守劳动纪律。不擅离工作岗位，不迟到早退，不做与工作无关的事。

**七、智慧食堂管理系统**

（一）智慧化订餐管理系统

1、针对本项目就餐需求特点，打造便捷的智能化订餐管理系统，实现多样化、便捷化订餐，至少可以通过微信、扫码、手持式、床头PAD等方式进行订餐；

2、针对本项目就餐需求特点，打造智能化的供餐服务支持；

3、实现菜谱、餐卡、就餐人员、菜品追溯体系、经营数据分析、满意度调查等综合管理，全面提升病员、职工就餐体验，提高食堂服务水平和就餐满意度。

（二）食品安全管理平台系统

1、包括运维保障及综合监管系统。

2、实现各个功能区实时监测工作状态，包括食堂厨房、工作区、就餐区，对环境温度、可燃气体、锅炉状态等动力环境数据实时监测与报警。

3、对食堂运营管理人员、就餐人员、食堂设备、能耗等信息，可根据采购人要求提供统计数据或报表，以供决策。

（三）按照采购人要求，上述系统应与采购人现有相关系统实现无缝对接，包含但不限于His系统，结算系统。本项目报价采用总承包方式，报价中应包含满足本项目接口要求的费用**（供应商需提供类似本项目使用His系统，结算系统等的用户单位出具的系统成功对接证明函（加盖用户单位公章）及截图证明。**

**八、食品卫生管理制度**

**1、人员个人卫生**

1.1着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。工作服除起着劳动保护的作用外，还应素雅，穿着大方。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生为标准。女性工作人员不可以化妆和佩戴首饰；工作服要保持清洁卫生，勤洗勤换并做到专人专用。离开岗位应及时换下工作服。

1.2男工作人员严禁留长发、胡须、长指甲；女工作人员头发应盘在工作帽内，严禁留长指甲及涂指甲油。

1.3严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

1.4严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其他私人物品。

1.5所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作后回来制作食品前要重复双手清洁及消毒步骤。

1.6所有工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。

1.7严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等违纪行为。

1.8落实晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者应立即暂停其工作。

1.9所有岗位在职人员必须持有有效期内的健康证明，否则不予上岗。

**2、仓库管理**

**2.1、配料、辅料仓**

2.1.1该仓内只限存配料、辅料，严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品。

2.1.2所有物品分类明确的标识且分类分区存放。

2.1.3仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合5S的要求，每天专人负责定时清洁。

2.1.4仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

2.1.5物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

**2.2主粮仓**

2.2.1该仓内只限存放大米、面粉、豆类、谷类等主食物品；严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用物品。

2.2.2所有物品存放时必须分类分区存放，放置时贴近地面及墙面的物品必须用地脚架或地胶隔离防潮，做到离地离墙。

2.2.3仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合5S要求，每天专人负责定时清洁。

2.2.4仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

2.2.5物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

**3、防疫制度：（疫情防疫物资按院防控要求自备）**

3.1食堂内所使用的动物性食品原料在验收时必须索取相关的检验检疫合格证，并查看相关合格标记。

3.2使用新鲜洁净的食品原料。

3.3使用在保质期的内定型包装食品，产品标签有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。

3.4不使用来历不明、没有相应产品标签的散装食品。

3.5不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好的熟食制品。

3.6用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。

3.7冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

3.8烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于70℃.

3.9蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。

3.10剩余食品在再次食用前要高温彻底加热。

3.11不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加食品。食品分类上架摆放。

3.12食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

3.13生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。

3.14妥善保管有毒有害物质（如灭鼠药、杀虫剂、清洁剂等产品），不得存放在食品库房、食品加工和用餐场所。

3.15存放硝酸盐、亚硝酸盐的容器须有明显标志，避免误食、误用。

3.16冰箱等冷藏设备要定期清洁、消毒，并保证冰箱的冷藏效果。

3.17餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

3.18热力消毒要求：蒸汽消毒100℃作用10分钟以上，干热消毒120℃作用15-20分钟，煮沸消毒15分钟以上。

3.19消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

**4、食品加工卫生制度**

4.1食材粗加工

4.1.1认真挑选，去尽黄叶和杂物。

4.1.2瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。

4.1.3肉类去净残毛、污垢。

4.1.4家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。

4.1.5干货按正规操作涨发。

4.1.6食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。

4.1.7原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。

4.1.8用于盛装瓜果蔬菜等半成品的胶筐使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。

4.1.9粗加工操作间在加工食品时不能将垃圾直接丢在地面或下水道内，应直接入垃圾桶，粗加工操作间使用完毕后必须保持干爽整洁。

**4.2食材切配**

4.2.1根据当天菜式由主厨将要求详细填写在生产看板上。

4.2.2食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”精细要求。

4.2.3切配过程严格执行自检，专检。

**4.3烹饪**

4.3.1专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并做好出品记录。

4.3.2厨师烹饪时注意把控火候，既节约燃料又保证口感。

4.3.3调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。

4.3.4厨师根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

4.3.5根据客户的满意度调查结果检讨当天烹调过程中所存在的问题，制定改善方案并加强培训。

4.3.6严格保质保量加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

**5、餐具卫生**

5.1餐具及时清理、清洁、消毒，摆放在指定点。

5.2打饭的勺子、汤勺、菜勺、铲子不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子等容器内且须有区域标识。

**6、厨房卫生**

6.1炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，油烟系统定期清洁。

6.2工作台、货架、调料台随时保证清洁干净。

6.3油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜、下班前要保存好。

6.4每周必须对饭堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、精加工间、走廊、餐厅、供餐区等所有的设施设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、冰柜、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、凳子及所有卫生死角。

6.5垃圾桶和泔水桶需及时清理，标识明确并加盖，并保持桶身桶盖清洁。

**7、餐厅卫生**

7.1开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

7.2餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

7.3每周1次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

7.4剩菜剩饭要及明清理，确保餐厅无异味。

**九、食品质量监督要求**

1、采购环节的质量监督：食堂经营过程中拒绝一切“三无”商品进入饭堂。

2、加工过程的质量监督：

2.1食堂管理者根据相关的要求对整个生产加工过程予以全程监督，以确保加工过程的质量符合要求。

2.2定期对各个现场的运作（包括：食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等），进行随机抽查。

3、主动接受采购方监督：积极主动接受采购方对食物原料，加工过程及出品进行质量抽查，并在餐厅内设置意见箱，及时有效的解决问题。

**十、《厨房设施设备清单一览表》**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **分项内容** | **型号规格** | **单位** | **数量** |
|  | **蔬菜加工** |  |  |  |
| A01 | 大单星水池 | 1200×760×800/150 | 台 | 3 |
| A01a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 3 |
| A01b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 3 |
| A02 | 可调节不锈钢挂墙双层板 | 3000×650 | 台 | 1 |
| A03 | 异形工作台连下一层板 | 1600×760×800/150 | 台 | 1 |
| A04 | 切菜机 | HX-801 | 台 | 1 |
| A05 | 土豆去皮机 | HX-300A | 台 | 1 |
| A06 | 四层组合式冲孔平板货架 | 1200×500×1800 | 台 | 3 |
| A07 | 高压洗地龙头 | 5HR-232-12-A | 个 | 1 |
| A08 | 工作台连下一层板 | 1500×760×800 | 台 | 2 |
| A09 | 灭蝇灯 | WGS-30B | 台 | 1 |
| A10 | 刀具消毒柜 | KC-500 | 台 | 1 |
| A11 | 后备编号 | 　 | 台 | 　 |
| 　 | **荤菜加工** | 　 | 　 | 　 |
| B01 | 大单星水池 | 1200×760×800/150 | 台 | 2 |
| B01a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 2 |
| B01b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 2 |
| B02 | 可调节不锈钢挂墙双层板 | 4200×650 | 台 | 1 |
| B03 | 单星平台水池 | 1000×760×800/150 | 台 | 1 |
| B04 | 刀具消毒柜 | KC-500 | 台 | 1 |
| B05 | 单星宰杀鱼池 | 1500×760×800/150 | 台 | 1 |
| B05a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 1 |
| B05b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 1 |
| B06 | 高压花洒龙头 | 5PR-2S00-H | 个 | 1 |
| B07 | 工作台连下一层板 | 1500×760×800 | 台 | 2 |
| B08 | 四层组合式冲孔平板货架 | 1200×500×1800 | 台 | 2 |
| B09 | 绞肉机 | HX-22E | 台 | 1 |
| B10 | 开水器连架 | MR-90 | 台 | 1 |
| B11 | 高压洗地龙头 | 5HR-232-12-A | 个 | 1 |
| B12 | 灭蝇灯 | WGS-30B | 台 | 1 |
| B13 | 肉片肉丝机 | HX-250 | 台 | 1 |
| B14 | 后备编号 | 　 | 台 | 　 |
| 　 | **主厨间** | 　 | 　 | 　 |
| C01 | 开水器连架 | MR-90 | 台 | 1 |
| C02 | 四层组合式冲孔平板货架 | 1200×500×1800 | 台 | 4 |
| C03 | 双星平台水池 | 1200×760×800/150 | 台 | 1 |
| C03a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 2 |
| C03b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 2 |
| C04 | 可调节不锈钢挂墙双层板 | 1200×650 | 台 | 1 |
| C05 | 灭蝇灯 | WGS-30B | 台 | 2 |
| C06 | 四门冷藏冰箱 | 1220\*760\*1980 | 台 | 2 |
| C07 | 四门冷冻冰箱 | 1220\*760\*1980 | 台 | 1 |
| C08 | 后备编号 | 　 | 台 | 　 |
| C09 | 工作台连下一层板 | 1800×760×800 | 台 | 2 |
| C10 | 平冷工作台雪柜 | 1800\*760\*800 | 台 | 2 |
| C11 | 吊天花双层架 | 6800×450×1500 | 台 | 1 |
| C12 | 高压洗地龙头 | 5HR-232-12-A | 个 | 1 |
| C13 | 单移门工作柜 | 1800×760×800/150 | 台 | 4 |
| C14 | 炉间柜 | 400×1250×800/450 | 台 | 3 |
| C15 | 炊用燃气大锅灶 | 2200×1250×800/450 | 台 | 2 |
| C16 | 中餐燃气炒菜灶 | 2200×1250×800/450 | 台 | 1 |
| C17 | UV净化油网烟罩连弥散新风幕 | 8800×1550×660 | 组 | 1 |
| C17a | 高效光解（UV-C）油烟静化器 | H4 | 台 | 4 |
| C17b | UV-C隔离X型油雾分离器 | DX-5050-UV | 台 | 18 |
| C17c | 高效光解（UV-C）油烟静化器自动控制箱 | B10 | 台 | 1 |
| C17d | 烟罩封墙钢 | 8800×2000×25 | 台 | 1 |
| C17e | 烟罩天花封板 | 10350×1000×25 | 台 | 1 |
| C18 | 单移门工作柜 | 1500×760×800/150 | 台 | 1 |
| C19 | 蒸汽可倾式汤锅 | 200L | 台 | 1 |
| C20 | 万能蒸烤箱连底柜 | 十盘 | 台 | 1 |
| C21 | 六眼煲仔炉 | 800×1250×800/450 | 台 | 1 |
| C22 | UV净化油网烟罩连弥散新风幕 | 2800×1550×660 | 组 | 1 |
| C22a | 高效光解（UV-C）油烟静化器 | H4 | 台 | 2 |
| C22b | UV-C隔离X型油雾分离器 | DX-5050-UV | 台 | 6 |
| C22c | 高效光解（UV-C）油烟静化器自动控制箱 | B10 | 台 | 1 |
| C22d | 烟罩封墙钢 | 2800×2000×25 | 台 | 1 |
| C22e | 烟罩天花封板 | 4350×1000×25 | 台 | 1 |
| C23 | 烟罩自动灭火系统（配C17、C22） | 双瓶组 | 套 | 2 |
| C24 | 落地式洗手星连纸巾盒及垃圾桶 | 400×440×850/150 | 台 | 1 |
| C24a | 电子感应龙头 | 5EF-EU1DS-C | 个 | 1 |
| C25 | 后备编号 | 　 | 台 | 　 |
| 　 | **面点间** | 　 | 　 | 　 |
| D01 | 和面机 | SM-25 | 台 | 1 |
| D02 | 工具挂架 | L=1500 | 台 | 1 |
| D03 | 压面机 | YP-350-Ⅱ | 台 | 1 |
| D04 | 搅拌机 | SM-401 | 台 | 1 |
| D05 | 灭蝇灯 | WGS-30B | 台 | 1 |
| D06 | 单星水池 | 760×760×800/150 | 台 | 1 |
| D06a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 1 |
| D06b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 1 |
| D07 | 大理石面平冷工作台 | 1800\*760\*800 | 台 | 1 |
| D08 | 可调节不锈钢挂墙双层板 | 1000×650 | 台 | 1 |
| D09 | 双门冷冻冰箱 | 620\*760\*1980 | 台 | 1 |
| D10 | 四层组合式冲孔平板货架 | 1200×500×1800 | 台 | 1 |
| D11 | 后备编号 | 　 | 台 | 　 |
| 　 | **蒸煮间** | 　 | 　 | 　 |
| E01 | 灭蝇灯 | WGS-30B | 台 | 1 |
| E02 | 高压洗地龙头 | 5HR-232-12-A | 个 | 1 |
| E03 | 大单星水池 | 1200×760×800/150 | 台 | 1 |
| E03a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 1 |
| E03b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 1 |
| E04 | 饼盆车 | 650×450×1650 | 台 | 2 |
| E05 | 双门蒸汽蒸饭箱 | 24盘 | 台 | 1 |
| E06 | UV净化油网烟罩连弥散新风幕 | 3400×1550×660 | 组 | 1 |
| E06a | 高效光解（UV-C）油烟静化器 | H4 | 台 | 2 |
| E06b | UV-C隔离X型油雾分离器 | DX-5050-UV | 台 | 8 |
| E06c | 高效光解（UV-C）油烟静化器自动控制箱 | B10 | 台 | 1 |
| E06d | 烟罩封墙钢 | 3400×2000×25 | 台 | 1 |
| E06e | 烟罩天花封板 | 6500×1000×25 | 台 | 1 |
| E07 | 烟罩自动灭火系统（配E06） | 单瓶组 | 套 | 1 |
| E08 | 单门蒸汽蒸饭箱 | 12盘 | 台 | 1 |
| E09 | 电烤箱连下醒发箱 | MB-622+SM-10F | 台 | 1 |
| E10 | 淘米机 | 50KG | 台 | 1 |
| E11 | 工作台连下一层板 | 1200×760×800/150 | 台 | 1 |
| E12 | 后备编号 | 　 | 台 | 　 |
| 　 | **冷菜间** | 　 | 　 | 　 |
| F01 | 后备编号 | 　 | 台 | 　 |
| F02 | 净水器 | MC2 | 套 | 2 |
| F03 | 后备编号 | 　 | 台 | 　 |
| F04 | 后备编号 | 　 | 台 | 　 |
| F05 | 单星水池 | 760×760×800/150 | 台 | 1 |
| F05a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 1 |
| F05b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 1 |
| F06 | 后备编号 | 　 | 台 | 　 |
| F07 | 微波炉 | G80F23CN3LVII-C2K(R8) | 台 | 1 |
| F08 | 榨汁机 | JYL-Y3 | 台 | 1 |
| F09 | 平冷工作台雪柜 | 1800\*760\*800 | 台 | 1 |
| F10 | 双门冷藏冰箱 | 620\*760\*1980 | 台 | 1 |
| F11 | 紫外线杀菌灯 | 20W | 台 | 8 |
| F12 | 挂壁空调 | 1.5P | 台 | 1 |
| F13 | 坐台双层架 | 1800×650 | 台 | 1 |
| 　 | **库房** | 　 | 　 | 　 |
| G01 | 冷藏库 | 3500×2500×2600 | 组 | 1 |
| G03a | 制冷机组 | 4HP | 台 | 1 |
| G03b | 冷风机组 | 匹配4HP机组 | 台 | 1 |
| G02 | 四层组合式冲孔平板货架 | 1200×500×1800 | 台 | 4 |
| G03 | 冷冻库 | 3500×2500×2600 | 组 | 1 |
| G03a | 制冷机组 | 5HP | 台 | 1 |
| G03b | 冷风机组 | 匹配5HP机组 | 台 | 1 |
| G04 | 四层组合式冲孔平板货架 | 1200×500×1800 | 台 | 4 |
| G05 | 粮油地架 | 1200×500×300 | 台 | 4 |
| G06 | 灭蝇灯 | WGS-30B | 台 | 1 |
| G07 | 四层组合式冲孔平板货架 | 1200×500×1800 | 台 | 2 |
| G08 | 电子地磅 | 300KG | 台 | 1 |
| G09 | 四层组合式冲孔平板货架 | 1200×500×1800 | 台 | 6 |
| G10 | 平板拖车 | 900×600×200/700 | 台 | 2 |
| 　 | **洗碗间** | 　 | 　 | 　 |
| H01 | 收残柜 | 1500×760×860 | 台 | 1 |
| H02 | 长龙式洗碗机 | 5550\*865\*2100 | 台 | 1 |
| H03 | 牛角集气罩 | 650×250×600 | 台 | 2 |
| H04 | 灭蝇灯 | WGS-30B | 台 | 2 |
| H05 | 大单星水池 | 1200×760×800/150 | 台 | 2 |
| H06a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 2 |
| H06b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 2 |
| H07 | 活动工作台 | 1500×800×800 | 台 | 2 |
| H08 | 高压洗地龙头 | 5HR-232-12-A | 个 | 1 |
| H09 | 落地式洗手星连纸巾盒及垃圾桶 | 400×440×850/150 | 台 | 3 |
| H10 | 电子感应龙头 | 5EF-EU1DS-C | 个 | 3 |
| H11 | 餐余垃圾处理系统 | F269-10B | 台 | 1 |
| H12 | 垃圾桶 | 75L | 台 | 1 |
| H13 | 四门碗柜 | 1200×500×1800 | 台 | 5 |
| H14 | 热风消毒柜 | 920×920×1800 | 台 | 2 |
| **售卖间\盒饭分餐间** | 　 | 　 | 　 |
| K01 | 落地式洗手星连纸巾盒及垃圾桶 | 400×440×850/150 | 台 | 4 |
| K01a | 电子感应龙头 | 5EF-EU1DS-C | 个 | 1 |
| K02 | 挂衣架 | L=1000 | 台 | 1 |
| K03 | 双门冷藏冰箱 | 620\*760\*1980 | 台 | 1 |
| K04 | 单移门工作柜 | 1800×760×800/150 | 台 | 6 |
| K05 | 餐具车 | 950×700×800/150 | 台 | 3 |
| K06 | 平冷工作台雪柜 | 1800\*760\*800 | 台 | 1 |
| K07 | 单星水池 | 760×760×800/150 | 台 | 2 |
| K07a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 2 |
| K07b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 2 |
| K08 | 四格保温台连柜 | 1500×800×800 | 台 | 7 |
| K9 | 钢化玻璃罩 | 1500×450×450 | 台 | 7 |
| K10 | 移动汤、饭桶车连限位柜 | 1500×800×800 | 台 | 1 |
| K11 | 开口柜 | 500×800×800 | 台 | 1 |
| K12 | 托盘架 | 18350×350 | 台 | 1 |
| K13 | 单移门工作柜 | 1500×760×800/150 | 台 | 1 |
| K14 | 工作台下连一层板 | 1200×760×800 | 台 | 1 |
| K15 | 单眼电磁小炒炉 | 800\*900\*（810+120） | 台 | 1 |
| K16 | 六眼电磁煲仔炉 | 1200\*900\*（810+120） | 台 | 1 |
| K17 | 单头电磁煮面炉 | 800\*900\*（810+120） | 台 | 1 |
| K18 | UV净化油网烟罩连弥散新风幕 | 3300×1250×660 | 组 | 1 |
| K19a | 高效光解（UV-C）油烟静化器 | H4 | 台 | 2 |
| K19b | UV-C隔离X型油雾分离器 | DX-5050-UV | 台 | 8 |
| K19c | 高效光解（UV-C）油烟静化器自动控制箱 | B10 | 台 | 1 |
| K19d | 烟罩封墙钢 | 3300×2000×25 | 台 | 1 |
| K19e | 烟罩天花封板 | 5800×1000×25 | 台 | 1 |
| K20 | 单星水池柜 | 760×760×800/150 | 台 | 1 |
| K20a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 1 |
| K20b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 1 |
| K21 | 可调节不锈钢挂墙双层板 | 1750×650 | 台 | 1 |
| K22 | 平冷工作台雪柜 | 1800\*760\*800 | 台 | 1 |
| K23 | 收残车 | 1050×750×1800 | 台 | 6 |
| K24 | 净水器 | MC2 | 套 | 2 |
| K25 | 单移门工作柜 | 1500×760×800/150 | 台 | 3 |
| K26 | 座台开水器 | MR-60 | 台 | 1 |
| K27 | 单星平台柜 | 1400×800×800 | 台 | 1 |
| K27a | 摇摆式混合水龙头 | 5F-8DWS12 | 个 | 1 |
| K27b | 拨柄退水器 | B-3940-01 | 个 | 1 |
| K28 | 微波炉 | G80F23CN3LVII-C2K(R8) | 台 | 2 |
| K29 | 掩门工作柜 | 1200×760×800/150 | 台 | 1 |
| K30 | 制冰机 | BL-45 | 台 | 1 |
| K31 | 灭蝇灯 | WGS-30B | 台 | 6 |
| K32 | 电动病房专用保温送餐车 | 1185×665×985 | 辆 | 3 |
| K33 | 挂壁空调 | 1.5P | 台 | 1 |
| 　 | **厨房送排风系统** | 　 | 　 | 　 |
| L01 | 后倾式高压铝镁离心排风机 | HTFC-25-15KW/25000m³/H | 台 | 1 |
| L02 | 后倾式高压铝镁离心排风机 | HTFC-22-7.5KW/20000m³/H | 台 | 1 |
| L03 | 离心新风机 | DEF-22-7.5KW/24000m³/H | 台 | 1 |
| L04 | 不锈钢板排风管 | 0.8~1.2mm | 平方米 | 750 |
| L05 | 镀锌板新风管 | 0.8~1.0mm | 平方米 | 250 |
| L06 | 排风机减震器连架空机座 | 与风机配套 | 套 | 2 |
| L07 | 排风机变频启动控制箱 | 与风机配套 | 个 | 2 |
| L08 | 新风机减震吊杆连机座 | 与风机配套 | 个 | 4 |
| L09 | 新风机启动箱 | 与风机配套 | 个 | 1 |
| L10 | 排风150℃防火阀 | 1200×500 | 个 | 2 |
| L11 | 排风150℃防火阀 | 800×500 | 个 | 2 |
| L12 | 新风70℃防火阀 | 1200×500 | 个 | 1 |
| L13 | 排风150℃调节阀 | 800×500 | 个 | 1 |
| L14 | 排风150℃调节阀 | 500×500 | 个 | 4 |
| L15 | 新风70℃调节阀 | 500×500 | 个 | 4 |
| L16 | 室内不锈钢板排风管保温 | 25mm | 平方米 | 250 |
| **厨房附加设备** | 　 | 　 | 　 |
| 附加1 | 全自动除渣智能油水分离设备 | 处理量：40m³/h | 台 | 1 |
| 附加2 | 不锈钢地沟盖板 | L×300 | 米 | 55 |
| 附加3 | 餐厅LED显示屏 | 16000×500×100 | 组 | 1 |
| 附加4 | 自助智能收费结算台 | 智盘 | 台 | 2 |
| 附加5 | 智能收费结算系统软件 | 智盘 | 套 | 1 |
| 附加6 | 智能收费结算系统智能餐盘 | 智盘 | 个 | 5000 |
| 附加7 | 收费结算机 | 智盘 | 台 | 2 |
| 附加8 | 集成式出品终端 | 智盘 | 台 | 24 |
| 附加9 | 商用燃气热水器 | BRTE-275/379L | 台 | 1 |
| 附加10 | 四人更衣柜 | 900×400×2000 | 台 | 10 |

**附件2：调研文件模板**

**调 研 文 件**

**（正本/副本）**

**项目名称：南京医科大学附属口腔医院 项目**

**供应商全称：**

**授权代表：**

**联系电话：**

**日期：**

**目 录**

**…**