第四章 采购需求

**（加★项为必须满足项，未满足将被视为非实质性响应。）**

1. 供餐形式

提供体检人员的营养早餐，分普通早餐、VIP早餐两种，均采用组合套餐加自助的形式。

1. 自助食品要求
2. 需确保食品安全、原材料新鲜、搭配合理、少油少盐、营养健康、品种丰富。
3. ★早餐符合健康营养标准，食材新鲜卫生，品种丰富，其中鸡蛋、碳水、杂粮为必须，避开高热量的油炸食品。需提供自制营养粥类品种（菜粥、红豆粥、大麦粥等）不低于3个，面条品种（如素面、肉丝面、鸡蛋面、香干面等）不低于3个，包子类品种不低于3个（肉包、菜包、豆沙包等），其他特色早点品种（玉米、山芋、胡萝卜、各种米糊等）不低于4个，小菜品种（榨菜、萝卜干等）不低于2个，豆浆牛奶蛋类品种（豆浆、酸奶、鲜奶、煮鸡蛋等）不低于4个，VIP早餐需提供水果。请响应具体餐点方案。
4. ★供应时间为每个体检日的7：00-12：00，食品添加及时。
5. 自助食品必须为当日生产，操作厨房符合规范。
6. 自助餐厅工作服务规范要求
7. 餐厅人员服务作业要求：

负责开餐前的准备工作：对用餐区域的餐桌、椅以及设备表面浮灰进行清洁消毒，对地面进行保洁，检查餐厅餐具、锅具、纸巾、牙签等，对不足的进行补充，确保用餐期间正常使用。

开餐时安排专人负责对餐厅区域进行巡视保洁，及时清洁餐桌表面的食物残渣；自助餐台区域要保持清洁，确保无水、无油、无异物。

开餐时安排专人负责巡视自助打餐区域，发现食品缺少及时添加，并根据人流量控制补充量，确保用餐时间内的正常开餐。

▲开餐结束后的工作：包干早餐区域的卫生，确保卫生环境良好，让体检客户有较好的就餐环境。对餐厅的地面和餐桌、椅进行去油污保洁，对打餐区域的餐台和其他设施进行保洁，确保餐厅区域无水、无油、无污渍、无异味，物品摆放整齐。所有通电设备全部断电。

1. 操作期间工作人员服务规范：

服务人员着装规范、仪表端庄。

操作间区域未经批准严禁外来人员进入；

操作间清洗池、保温台等设备在工作结束后，要做到清洁、无油污、无异味、无水渍。

操作人员在工作结束后，要将自己工作范围内的卫生清洁区域打扫干净。

餐具洗涤后要进行消毒处理。

下班前安排专人检查关闭所有的电源开关、整理好工具用具，确保符合规范要求方可离开。

餐厅每日的开餐服务、结束收尾安全工作要建立监管机制。

1. 其它要求

食品采购必须按严格、正规的渠道进行，原材料符合食品安全的要求。

负责提供食品的加工及相关运送服务，提供安全、营养、新鲜、美味可口的膳食。

★食品加工和餐厅服务人员必须要有卫生监督部门颁发的健康证。

★样品通过第三方食品安全检测（如菌落总数、添加剂等指标）。

▲供应商服务人员≥3人，其中需配置一名主管，便于工作中的对接沟通。

早餐工作人员业务素养较好，有较好且周到的服务意识。

1. 商务要求

确保用工规范，所有现场工作人员与中标供应商签定劳动合同，交纳社会保险。

按每人次用餐费用进行报价，普通体检早餐标准≤8元/人，VIP体检早餐标准≤15元/人。

费用结算：每月按实际体检人数结算。采购人应在成交供应商提供相应票据后20个工作日内支付餐费。

服务期：三年。