**调研项目概况**

本次调研针对西溪院区2024年度餐饮服务采购项目进行市场调研，主要调研市场整体情况，相关供应商的资质和能力，与本项目要求的契合度，作为西溪院区2024年度餐饮服务采购项目的参考。

（一）项目概况

浙江省中医院西溪院区餐饮服务：包括职工食堂和营养食堂餐饮服务。服务期1年/预算198万元。

（二）主要服务内容

1、食堂定位：

院区有面积为1200平米的厨房，职工食堂和营养食堂餐饮均在厨房制作；有835平米的职工餐厅提供职工的堂食；住院患者和其他人员均采用送餐。

职工食堂主要服务对象为职工、驻点在医院的第三方服务人员、访客、其他相关工作人员。营养食堂主要服务对象为住院患者。

2、服务内容：

为院区医护职工及来访人员、住院病患及家属、物业工作人员提供餐饮服务，服务包含堂食和病区外送。

其中，营养食堂应在营养师的指导下完成住院患者普通饮食、治疗饮食、肠内营养的订餐制作与配送服务。

3、食堂基本服务量和服务要求：

目前服务量参考：

周一至周五早餐约500人，午餐约650人，晚餐约400人。

双休日早餐约400人、中餐约500人、晚餐约370人。

按需节庆餐饮服务、会议餐饮服务、自助餐服务、包厢服务

服务要求：

1）根据医院员工、患者、陪护和探望慰问等各类人员特征，提供及时、准确、安全、卫生、富有营养、风味特色受欢迎的各类食品;

2）负责住院患者的订餐、制作和配送，以及当日错时的医嘱补餐。

3）根据营养师开具的各类特殊饮食菜单，制作特殊饮食菜肴，并按医院要求进行针对性的配送。

4）个性化订餐制作和配送服务。

5）负责每餐的餐具回收、清洗、消毒；负责厨房和职工餐厅区域的保洁；负责提供合同存续期间洗碗机使用的洗涤剂、干燥剂等耗材。

4、服务标准：应符合国家关于食品卫生的相关法律法规；需满足三级甲等综合医院对患者、工作人员、陪护和看望慰问亲友等的需求，具体由采购人确定。

5、人员配置建议：

食堂共计配置22个岗位，分配建议如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 岗位数量 |
| 1 | 项目经理兼厨师长 | 1 |
| 2 | 厨师（大灶3、小灶1、治疗饮食1） | 5 |
| 3 | 中西面点师 | 2 |
| 4 | 仓管兼收银兼包厢服务 | 2 |
| 5 | 墩头、打荷、蒸灶（饭）、订送餐及餐台服务、洗杂、保洁 | 12 |
| 合计 |  | 22 |