**正本**

**职工食堂承包经营**

**投 标 书**

投标单位：

投标日期：

目    录

1．投标承诺书………………………………………………………………………3

2．投标声明书………………………………………………………………………4

3．投标报价表………………………………………………………………………5

4．公司情况一览表…………………………………………………………………6

5．从业人员情况表…………………………………………………………………7

6．投标人资格证明文件……………………………………………………………8

7. 职工食堂经营管理方案…………………………………………………………9

**投标承诺书**

根据贵方    职工食堂承包经营服务项目的投标邀请，我方  作为投标人正式参加贵方组织的职工食堂承包经营项目，并进行投标。

 我方己完全明白招标文件的所有条款要求，并重申以下几点：

   （一）本投标文件的有效期自投标截止日至开标结束，如中标，有效期将延至合同终止日为止。

  （二）我方已详细研究了招标文件的所有内容，和所有已提供的参考资料以及有关附件并完全明白，我方放弃在此方面提出含糊意见或误解的一切权利。

   （三）我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与投标有关的任何其它数据或信息。

  （四）我方如果中标，会按照贵方时间按时签订经营合同。

  （五）我方如果中标，将保证严格履行招标文件中的全部责任和义务。

   投 标 人：

年  月  日

**投标声明书**

本投标人 参加 职工食堂经营项目的投标工作，特声明如下:

1、本投标人的经营项目及范围能满足招标人的要求，并对提供的材料等文件的真实性负责。

2、本投标人具有承担招标项目的供应能力。

3、本投标人对本项目所提供的服务承担全部的法律责任。

4、本投标人在本项目的投标过程中，保证持有独立、诚信、公正的立场，绝无串标、抬标等现象发生。

5、本投标人未向招标人及其员工或第三人，支付任何酬金或其它以便促成投标人中标的任何情形发生。

6、本声明书和各项内容均属实，如经招标人查实，发现有不属实的情况，招标人可视其情况终止本投标人的投标资格。

       投 标 人：

年  月  日

  **投标报价表**

根据贵方职工食堂承包经营服务项目招标书中，关于“中标人组建的食堂应采用配餐加单锅烧炒模式经营”的要求，经研究上述招标文件的投标须知及其他有关文件后，我方愿以如下配餐报价向招标方公示单餐单价所对应的配菜标准以及提供单炒的项目清单及价格明细。

|  |
| --- |
| 标准菜谱报价表（仅供参考，具体随时令季节变化） |
| 早餐 | 中餐盒饭  | 晚餐盒饭 | 单炒 |
| 价格 | 配置 | 价格 | 配置 | 价格 | 配置 | 价格 | 配置 |
|  3元 | 包子3 |  3元 |  |  3元 |  |  3元 | 红烧肥肠 |
| 鸡蛋1 |  |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  3元 | 红烧肥肠 |
| 3元 |  | 3元 |  | 3元 |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  | 3元 |  | 3元 |  |  3元 | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  | 红烧肥肠 |
|  |  |  |  | 红烧肥肠 |
|  |  |  | 单炒类菜肴，基本保持在素 菜5元， 小荤及砂锅类菜肴8-10元，大荤不超过20元 的价格， 仅收取成本及人工加工费。 |
| 面点、小咸菜、稀饭可提供几种以上供职工自选。 | 面点、小咸菜、稀饭可提供几种以上供职工自选。  大荤以猪肉、牛肉、羊肉、鱼、鸡鸭等食材为主。小荤以鸡蛋、猪肉丝、鸡肉丁之类为主。荤素菜均提供三到四种供职工自选，定期进行更换。 |

投 标 单位：

投 标 人：

 年  月  日

**公司情况一览表**

|  |  |
| --- | --- |
| 单位名称 |  |
| 地    址   |  | 法人代表 |  |
| 成立时间   |  | 注册资金  |  |
| 经营范围 | 餐饮副食 |
| 员工人数 |  |
| 食堂承包经营管理业绩 |
| 序 | 名   称 | 时 间 | 项目内容 | 合同金额 | 其他情况 |
| 1 |  |  | 职工餐饮 |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |

从业人员情况表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓 名 | 职 位 | 持何种资格证件 | 发证时间 | 从事本工作时间 |
| 1 |  | 经理 | 中级厨师证 |  | 16 |
| 2 |  | 管理员 | 健康证 |  | 8 |
| 3 |  | 财务 | 会计证 |  | 3 |
| 4 |  | 采购员 | 健康证 |  | 4 |
| 5 |  | 厨师 | 中级厨师证 |  | 7 |
| 6 |  | 厨师 | 中级厨师证 |  | 10 |
| 1 |  | 主食 | 健康证 |  | 12 |
| 2 |  | 服务员 | 健康证 |  | 2 |
| 3 |  | 服务员 | 健康证 |  | 3 |
| 4 |  | 服务员 | 健康证 |  | 3 |
| 5 |  | 服务员 | 健康证 |  | 2 |
| 6 |  | 洗碗工 | 健康证 |  | 5 |

**投标人资格证明文件**

**一、投标人资格证明材料**

1、卫生许可证（复印件）

2、投标保证金交纳证明材料（银行下帐回单或收据）（复印件）

说明：以上投标人资格证明材料的复印件均要加盖投标人公章。

**二、投标人认为需提供的其他证明材料**

1、食堂操作、加工制作上岗人员的卫生健康证明。（提供10人以上）

2、厨师人员的资格证书。

3、其他投标人认为需要提供的其他证明材料

**职工食堂经营管理方案**

**一、经营方针**

以服务员工为核心，靠优质服务和不断翻新饭菜品种花样赢得信誉。以实惠、卫生、可口为目的，力求达到科学配餐，营养配餐，提高膳食质量的原则。坚持预防为主，确保饮食安全。听从公司的管理，遵守各项法律、法规和规章制度，按国家《食品卫生法》严格执行操作规程。

**二、人员配备及要求**

1、厨师长负责制：厨师长1人，厨师2人，配菜工2人，面食人员2人，服务员4人，洗碗工1人。

管理人员：服务组长1人，库管1人，采购1人，经理1人。

2、岗前对所有人员进行体检，然后按有关规定，定期和不定期体检。

3、对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高岗位素质和能力。

**三、食堂规章制度**

1、食堂工作人员按规范程序招聘、录用,按时上、下班,坚守工作岗位,服从管理员安排,遇事要请假。无故迟到、矿工按公司考勤制度实施,病、事假扣除当天工资(请假应事先向经理申请)。

2、树立全心全意为员工服务的思想,讲究职业道德。文明服务,态度和蔼,主动热情,礼貌待人,热爱本职,认真负责。

3、养成良好的工作习惯,各种厨具、餐具要固定放臵,使用完毕后及时放回原处,各种物品不随处乱放。

4、爱护公物。使用锅炉、压面机等械具要严格遵守操作规程,清洗餐具、厨具要细心细致。

5、食堂管理员、值日保安、厨师长要把好采购品质量关和成本关。严禁腐烂、变质食物进入公司;经理要做到物品进出帐目清楚,程序分明;厨师长要不断钻研业务,多动脑筋,做到饭熟菜香,味美可口，并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜,一方面使饭菜浪费度降低到最小,又不会使饭菜不够吃。

6、做好食堂安全工作，制定食堂设备安全操作规定。

（1）使用电器不准赤脚和湿手操作。

（2）不准用水和湿毛巾擦电源开关箱，插座及电器外壳，不准随意移动电器设备、不准随意改变电器功能、不准乱搭乱拉电线、电源。

（3）不能用水冲洗带电源的墙壁。

（4）电动设备不使用时要切断闸刀电源，必要时要拔掉插头，并将插头挂起，不得放在地下接触水源。

（5）如发现任何导电过热，冒火花，有异味，物件有漏电现象，电机有异常噪音或插座松动，应立即切断电源，并告知公司，请电工维修。

（6）使用电动电器设备前使用者一定要先学习本设备使用说明书，掌握使用方法后再进行操作。

（7）下班时应切断食堂和餐厅一切电器设备电源及水龙头。

（8）发生火灾时，紧急切断电源，并拔报火警电话119。

（9）发现有人触电应立即施救，一定要当机立断，首先设法使触电者立即脱离电源，迅速拔掉插头拉掉开关切断电源，并拨打120及时进行抢救。

7、做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服,注意做好食品卫生,餐具卫生,环境卫生,个人卫生工作,如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病,应向食堂管理员请假暂离工作岗位。

8、食堂工作人员既要分工负责,又要团结协作,真诚待人,语言文明,工作期间不争吵,不打闹。

**四、管理措施**

1、严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种货源进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

2、严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让员工吃得放心，吃得舒心。

3、保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜，剩余饭菜不上柜，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜。

4、工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲。

5、搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，(煮沸和用特定消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

6、厨房要保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物(生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存)。

7、工作人员须服从分配，尊敬公司领导和员工，爱岗敬业，尽职尽责。

8、严格劳动纪律，不迟到，不早退，态度和蔼。上班期间严禁干私活、接朋会友、带小孩，严禁脱岗、串岗、打闹及其他不文明的语言和行为。严禁在公共场所乱扔杂物、烟头，随地吐痰，聚众喝酒等。

9、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停。

**五、服务承诺及原料采购**

**（一）服务承诺**

为营造良好的就餐环境，为员工提供卫生、可口的工作餐，食堂全体员工郑重承诺：

1、严把质量关，确保食品安全。严格执行《中华人民共和国食品安全法》，所有原辅材料均从正规渠道采购，关注有效期，杜绝假冒伪劣产品和过期、变质食品，肉类及水产类食品必须有检疫合格证。菜品清洗、烹饪加工，以及餐具清洗消毒等，严格按照相应的流程和规范进行。

2、严把卫生关，确保餐具卫生。对餐具认真清洗消毒：餐盘高温消毒后进行干燥，餐勺必须在蒸煮后才能使用，汤碗清洗消毒后再放入消毒柜中进行二次处理。

3、整洁卫生，环境舒适。餐厅的门窗每天清洁，桌椅餐后及时清洁，做到窗明几净。主动接受并积极配合卫生防疫部门、上级主管部门的监督检查，以积极的心态，真诚地欢迎并接受广大员工的监督。

4、持证上岗，定期体检。坚持先体检再培训，培训考核合格后才能上岗的原则，对身体、服务和技能不适宜的员工要及时调离。

5、营养均衡，品种多样。对每周的菜谱进行公示，在公司确定的费用标准内，根据季节和时令特点合理地进行营养搭配，在保证营养均衡的同时，力争做到品种多样，并尽力满足多数员工的口味。

6、提高标准，文明服务。耐心听取，虚心接受员工的批评、意见和建议，做到有则改之，无则加勉。

**（二）原材料采购**

1、所有原材料的采购必须坚持索证索票制度

2、所用青菜必须是质量中等以上的时令菜，原则上一种青菜只采购同一档次、同一价格的品种。在检查验收过程中，要验质量、问价格、定性价比。对质次价高和质价不符的青菜不得采购。

3、生肉及制品应提供《生猪产品批发单》第二联、《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》和《信誉卡》。

4、粮面油、干货、调料等应提供与产品的名称、商标、批号或生产日期相一致的食品卫生检验合格证，并留样品备查

5、干货、调料、粮面油、粉皮等原材料，必须由采购、质检人员和食堂是参与采购，在采购过程中，要验质量、问价格、定性价比。对符合规定的原材料，方可进入后厨进行加工出售。

6、青菜、鲜豆制品、豆芽、肉（肉馅）、鸡蛋等要求新鲜的原材料原则一天一采购，要求当天使用。

7、 青菜、禽蛋、豆制品、水产类等应新鲜、安全、卫生，要求无杂质、无异味、无变质现象。

**六、卫生保障管理制度**

1、食品卫生管理

（1）采购原料食品，要保证新鲜卫生；不得购买未经有关部门检验的肉类，病死、毒死或死因不明的畜禽、水产品及有异味、腐烂、发霉、生虫的原料；各种食品、调料要符合卫生要求，防止过期变质；存放食品、原料要做到离地、离墙，干湿物品不得同室存放。

（2）原料的取用、发放，应本着先进先出先用的原则，以防止日久变质。

（3）操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作。

（4）直接入口食品不得手直接拿取，包装纸的食品，应使用各种工具拿取。

（5）处理过的原料应及时加工烹调，烹调时要煮熟，以保证食用安全，以防止中毒。

（6）生、熟食品要分冰格子存放，以防熟制食品受到污染，并经常检查，以免变质。冬天放在外面，应用洁净白布盖住，夏天放在冰箱里。

（7）冰箱、冰柜应经常冲洗，保持清洁干净，随开随关，防止热气侵入。

（8）调料器具应加盖，防沾染灰尘。酱油、醋过滤后，再倒入瓶内或调料器具内使用，并要保持洁净。

（9）发现饭菜不新鲜时，应妥善处理，不准分发腐烂变质的菜点，以防食物中毒。

 **2、餐具用品卫生管理**

（1）餐具必须保持清洁卫生，用后要做到一洗二刷三冲四消毒。

（2）菜盆、汤盆、盆具、汤碗等用餐后，先将里面的残存物清理干净，加洗洁精洗涤，然后再用清水冲洗，再放入消毒柜内进行消毒，消毒后取出放在餐车上并保持干净，用白布盖好，以防灰尘。

（3）餐具柜和售饭车应经常用洗洁精洗涤干净，餐具摆放整齐，关紧柜门。

（4）刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗,保持厨具的清洁。

（5）厨具和餐具要固定摆好。

**3、环境卫生**

（1）周围环境应打扫干净，下水沟要常疏通，泔水桶加盖，废物袋扎口。

（2）积极贯彻除四害要求，消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫，在食堂周围早晚打灭蝇药水，晚上要将食品盖好以防虫咬。

（3）餐厅和各操作间地面保持干净，四壁无尘，窗明地净。

（4）不乱倒垃圾，不乱倒污水。

 （5）门窗应有防蝇设施，室内经常保持通风。

**4、厨房卫生管理**

（1）厨房各种用品、用具，用后必须及时清洗干净。冰箱（柜）内存放物品要分袋存放，定期清理。

（2）切生熟食品的砧板要分开使用。

（3）洗菜池、洗肉池、洗厨具池要分开，不得混合使用。

（4）炉灶、配料台、工作台在完工后要予以擦拭，确保干净整洁。

（5）仓库物品要摆放整齐，保持室内空气流通，以防止物品发霉变质。

**5、个人卫生**

（1）食堂工作人员要做到“四勤”勤洗手,剪指甲；勤洗衣服,被褥；勤洗澡、理发；勤换工作服。

（2）上班前应整容，穿工作服、戴工作帽，做到仪容整洁，不得佩戴首饰上班。

（3）在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前(如抓粉条、切菜、加工面粉等)应用热水消毒。

（4）定期检查身体状况，如患有传染性疾病，不应接触食品。

**七、突发事故的处理预案**

 在发生突发事件、事故时，使所有相关人员生命财产得到保护，控制事态的进一步扩大、恶化，将损失降到最低，特制定本方法。

**1、适用范围**

 适用于本公司食堂发生火灾、特别传染病类（如“非典”等）、三名以上就餐人员出现食物中毒迹象，伤亡事故、突然停水、食堂员工意外严重缺员、哄抢扰乱供餐秩序等情况下的管理与控制。

**2、职责和权限**

 食堂成立特别应急小组，由经理、厨师长、服务组长组成。

（1）事故发生时经理或食堂主管为第一现场负责人，厨师长为第二现场负责人，服务组长为第三现场负责人（如有主管不在现场时，由上述人选自然替进负责）。第一现场负责人为指挥员指挥现场工作，直至公司应急小组到场交接工作为止。

（2）第一现场负责人有需要暂时离开现场时必须告知19  第二负责人接替其现场指挥工作以此类推。

（3）事故发生后指挥员应立即开展组织应急指挥工作，并随即通知公司应急小组及政府相关机构。

**3、应急程序**

**（1）火灾**

A、火势不大可自行扑灭，现场人员按《食堂安全管理》自行扑灭并上报公司应急小组备案。

B、火势产生时，现场人员应立即就近关闭电源、油源、汽源，如不能用现场消防设备扑救火灾时即应拨打119报警，通知公司应急小组及有关部门。

C、现场由食堂第一现场负责人组织指挥撤离，并指定人员报警，撤离按先顾客后厨工、先保人后保物的原则进行。

D、现在所有人员必须听从指挥员的指挥，全体厨房工作人员必须协助指挥员抢险救灾，保障顾客安全。

E、通报公司供餐受影响的情况并说明预计的供餐时间。

F、应急小组到达现场后协调指挥工作，并安排就近食堂组织必要的后勤协助或应急供餐工作。

**（2）特别传染病类（如“非典”）**

A、当本市或国家防疫部门发出特别紧急防疫通知，本市亦可能（或受到）严重威胁时，食堂第一现场负责人在取得上级应急小组同意的情况下，立即宣布食堂进入事故状态，开始进行应急指挥。

B、要服从政府相关部门的应急指导，做好人员安全防范、食堂食品来源特别安全检测、确保供餐安全。

**（3）食物中毒事故**

A、当就餐人员中发现三人以上有食物中毒迹象时——剧烈腹痛、急性腹泻、大量冷汗、晕倒等），食堂第一现场负责人应立即宣布停止供餐工作并宣布进入特别事故状态，开始进行应急指挥。

B、立即指挥派员护送中毒人员前往就近医疗机构救治。

C、立即通知公司应急小组，视情节轻重上报有关防疫部门。

D、指定人员对可疑食品进行封存，保护现场，并由第二负责人驱动就餐和已进入人员进行登记、追查、观察，发现可疑立即送往就近医院观察治疗。

E、应急小组接到通知后，领出事故应急备用金立即前往现场或医院。

F、通报甲方供餐受影响情况，并说明预计的供餐时间。

G、应急小组到达现场后协调指挥工作，并安排就近食堂组织必要的后勤协助。

**（4）意外伤害事故**

A、立即停止事故有关作业，立即切断相关电、油、气源，撤离危险区域。

B、由食堂第一现场负责人安排人员将伤者送往就近医院救治。

C、由主管或现场相关人员排除伤害造成的后果，无需保护现场的可清理现场，在保证安全的情况下尽快恢复生产，情况严重的，有必要保持现场的，同事指挥保护好现场等相关部门到场处理。

D、通报公司供餐受影响的情况，并说明预计供餐时间。

**（5）突然停水、停电**

A、由食堂第一负责人负责弄清情况、立即做好应急准备工作，对较长时间的停水、停电同时上报公司应急小组。

B、应急小组到达现场后协同做好停水、停电的善后工作。

**（6）食堂厨工突然严重缺员**

A、食堂厨工因故突然严重缺员，食堂第一负责人随即做出反应，及时调配人员补上。

B、力争做好食堂的正常供餐。

**（7）哄抢及扰乱供餐秩序**

A、由食堂第一现场负责人（或主管指定人员）与闹事者交涉，尽量友好协商，稳定闹事者情绪。

B、由食堂第二现象负责人尽快与公司有关部门取得联系，情节严重的拨打110报警。

C、食堂员工听从主管安排，除做出保护自身安全和保护公有财产不受侵范的行为外，尽量克制情绪不得与闹事者发生正面冲突或做出过激行为。

D、比较严重的事件，随即报告公司领导，听取相关指导意见。