

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。

我方已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风险。

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

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		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	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

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。

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。

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					
员工人数	餐饮副食				
	名 称				
		食堂承包经营管理业绩			
序	6		时 间	项目内容	
	7				
	8				
1	9			职工餐饮	
2	10				
3					
4					
5					

合同金额
其他情况

从业人员情况表

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

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、 餐具要固定放路,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。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/208056053050006074>