

一、投标函

致：承德医学院附属医院

1、依据贵院招标信息，我们决定参与贵院食堂项目目标投标。我全权处理本项目投标相关事宜。

2、我方愿意根据招标文件要求各项要求，向招标方承包承德医学院附属医院食堂经营管理。

3、我方为本项目提交投标书一式五份。

投标人：

7月8日

二、投标申请书

尊敬院领导：

为配合院方“打造医院名片，提升增值服务”要求，本着吃出健康、用餐舒适，让患者满意、让医者舒心宗旨，特此申请承包承德医学院附属医院食堂。以下是本人有信心经营好承德医学院附属医院食堂几点理由：

理由一：有丰富医疗机构食堂经营经验，诚信度较高。本人前后承包至今中医院食堂、承德市全科医生培养基地食堂、承德市中心医院食堂，均得到院方一致认可和好评，积累了丰富医疗机构食堂管理经验，有较高诚信度。

理由二：有一支高标准、高素质餐饮职员队伍。几年来，伴随企业本身逐步壮大，已形成一支素质较高、相对稳定餐饮职员队伍，厨师、服务员均在承德顶级酒店学习工作过，团体含有凝聚力和向心力。

理由三：有提供绿色食材基础保障。我企业和郊区几家农业生态大棚达成长久紧密合作关系，蔬菜全部食材均来自承德当地大棚绿色、纯天然蔬菜，施有机肥料、不含任何激素，确保让医护人员和患者食用营养价值最高放心菜。

理由四：院方含有对本人更强约束力。本人长久依靠医院平台经营管理陈宏护理服务企业及食堂，较其它承包人

相比，院方对本企业含有更强约束力，能够为食堂经营提供有效保障。

本人在此做出承诺：若有幸取得本院食堂经营权，我们将全员接收原食堂工作人员，经过培训、考评、择优上岗。不能胜任食堂工作将安排适合工作岗位，为医院解除人员下岗后顾之忧；对原食堂装修改造，使医护人员和患者在舒适环境中就餐；坚持服务为主、盈利为辅标准，为医护人员、患者提供最低成本、最高质量饭菜，并主动接收院方监督，共同打造承德医院食堂服务第一品牌。

申请人：

7月8日

三、投标确保书

我自愿参与承德医学院附属医院食堂项目招标活动。为表示诚意，我愿意根据招标文件要求预先交纳现款 10000 元人民币作为投标履约确保金。确保严守招标规则，所提供证件、资料真实、正当，所作承诺不可撤销。

当发生下述情况之一时，我方愿负担违约责任，即我方所交投标履约确保金不予返还。

- 1、有串标和中途撤标行为；
- 2、被确定中标后，放弃中标项目或拒签协议；
- 3、有其它严重违反招标文件要求行为。

投标人：

7月8日

四、服务承诺书

本着“实惠、卫生、可口，薄利多销”经营宗旨，为愈加好服务全院医护人员和住院患者及家眷，确保食堂经营质量，按时按质提供物美价廉、营养可口膳食，本人向院方做出以下食堂服务承诺，以保障全院医护人员和住院患者及家眷利益。

- 1、确保严格遵守贵院制订各项要求。
- 2、确保严格根据国家饮食卫生标准实施各项操作。
- 3、确保严格推行合约条款，确保质量、分量，用心服务。
- 4、我方全部职员必需身体健康并持有效“健康证”上岗。
- 5、营业期间确保按时开餐，如菜不够，可随时加做。
- 6、根据环境保护节能要求，绝对不在经营过程中有意浪费。
- 7、随时接收院方对食堂经营管理情况检验、监督和管理。

以上承诺确保在本人进入贵院经营之日起生效。如发觉有违反承诺之处，贵院可进行处罚及追究法律责任。

承诺人：

7月8日

五、投入资金承诺书

我方愿意在承包医院食堂期间投入以下资金：

1、装修资金投入： 元人民币；

2、设备配置投入： 元人民币；

3、流动资金投入：50000 元人民币。

总投入金额： 元人民币。

我方承诺，中标后将快速投入以上资金，确保食堂按期运行。

承诺人：

7月8日

一、投标人基础情况介绍

投标人：陈宏，女，汉族，承德市陈宏护理服务董事长兼总经理，现住承德市双桥区银全部海棠花园小区，从事护理服务管理 10 余年，经营医院食堂服务管理近 5 年，有丰富经营管理经验和较强沟通协调能力，为人认真严谨，勤奋扎实，做事深思熟虑，责任感强，信守承诺并值得信赖。

投标者热爱餐饮服务工作，全心全意为人民服务，有良好的职业道德和职业操守。

二、经营方针

1、以本院医护人员和患者身体健康为本。尊重地方饮食习惯及少数病患饮食需求，努力争取达成科学配餐，营养配餐，多样配餐，提升膳食质量，坚持预防为主，确保用餐环境、饮食质量和饮食安全；

2、以服务本院医护人员和患者为关键。靠优质服务，创品质窗口，提升餐饮工作者职业道德，加强职业技能，精心准备菜肴花色品种，不停推陈出新，

努力争取做到色、香、味俱全，满足本院医护人员和患者需求，努力打造快乐、放心、贴心用餐气氛；

3、以“实惠、卫生、可口，薄利多销”为基础标准。不停提升服务水平和服务质量，确保本院医护人员和患者利益，让食堂真正为医院广大医护人员及病患带来福利，成为脍炙人口惠民食堂；

4、果断服从院方管理，遵守各项法律、法规和规章制度，根据《食品卫生法》，严格操作规程，确保让院方满意，让本院医护人员和患者放心饮食。

三、经营定位

档次：高效管理，安全环境，贴心服务，友好文化。

高标准食堂是医院文明建设和后勤服务窗口，食堂档次提升，适应了社会经济发展，满足了本院医护人员和患者们饮食需求，促进医院全方面发展。

功效：价格分档，品种丰富，营养均衡，就餐形式多样。

本院医护人员和患者来自不一样地域、不一样文化背景和经济水平家庭、饮食需求差异较大，全方面优质餐饮服务为医院医疗工作开展提供有力保障。均衡营养膳食，利于病人身体机能恢复，同时确保医护人员基础营养需要。多样就餐方法，满足本院医护人员、患者个人和集体就餐需求。

四、管理方法

1、严把进货关。坚持杜绝来路不明多种货源进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专员负责进货，定点进货。不合格菜、肉、鱼、油、佐料等，果断不要。

2、严把处理关。进入食堂蔬菜，在细加工之前，一定要择好洗净，在洁净水池中清洗3遍以上，然后，转入洁净清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。严格根据食品卫生要求加工食品，确保让就餐者吃得放心，吃得舒心。

3、确保做到不合格或霉坏变质食品不上柜台，剩下饭菜不上柜台，加工失误(过生或过糊)饭菜不上柜台，天天反复饭菜不上柜台。

4、食堂工作人员做到仪容、仪表整齐。上班期间必需穿戴工作服，并做到衣冠整齐，洁净卫生。同时，必需保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女不浓妆艳抹，男不留胡须。

5、搞好室内卫生，做好防蚊、防蝇、防蚁工作。确保碗、筷餐前消毒(煮沸和用特定消毒方法处理)，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摆放。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，洁净无异物。冰箱保持洁净卫生，分档分类存放食物(生熟分开、肉类、鱼类、蔬菜类等分档分类保留)。

7、食堂工作人员必需听从领导，服从分配，尊敬院方

领导和医护人员，关爱病患，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，严禁接朋会友，严禁带小孩，严禁脱岗、串岗，严禁打闹、吃零食及其它不文明语言和行为。严禁在公共场所乱扔杂物、烟头，随地吐痰，聚众喝酒等。

9、食堂全体工作人员全部应熟练掌握消防安全常规常识，严格实施消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停。重视节省，决不浪费。

五、服务理念

首先，要不停进行职员思想教育，使职员热爱自己本职业作，培养对专业爱好，从而激发工作主动性、主动性，教育职员树立高尚职业道德和全心全意为医护人员和患者服务意识，教育职员树立严格组织观念，自觉遵守国家法纪和食堂规章制度。同时，不停提升职员业务素质，因为这是提升食堂工作效率和服务质量基础条件。加强业务技术方面培训，提升职员业务操作技术和技巧，经过培训使职员达成：

1、热情、主动、耐心、周到、细致、尽职尽责，对医护人员和患者必需树立尊重和友好态度。

2、在服务质量方面，降低和杜绝对服务员原因质和技能欠缺造成服务不到位而产生不满意。

3、

人人全部要从细节做起，尤其是在仪容、仪表、礼貌、礼仪、言行举止方面要得体大方，着装要洁净、整齐，强调要求个人气质深入提升。

4、熟练掌握服务程序，让用户感到职员食堂气氛和正规化管理模式。

5、对本身工作按标准完成后自查，树立职员责任感和主人翁意识。

6、营造职员队伍团体精神。

7、出售饭菜价格合理，买卖公平、不走后门、不搞特殊。

8、实现规范服务、优质服务。

六、食堂经营设想方案

1、食堂营业时间

医护人员用餐：依据医护值班人员交接班后用餐难题，餐区食堂营业时间延长，早 6:00——晚 9:30 营业，采取两班制，确保医护人员能放心、安心、舒心吃上热乎乎饭菜。

值班人员用餐：采取订餐制，开通订餐电话，确保立即送到值班科室，让值班人员享受到我们热心服务。

住院患者：对新住院和做功效检验患者，经过单页形式送到患者手里，确保患者检验完成需要用餐，能随时吃上可口饭菜。

随时有需求，随时办理。

2、餐费分配形式

早餐：米饭、面条、粥、小菜每份 5.00 元；

馒头、包子、稀饭、牛奶、豆浆、鸡蛋每份 0.50

元至 2.00 元。

中餐及晚餐：每日供给不一样标准菜式，菜式标准分为 2.00 元、2.50 元、3.00 元、3.50 元、4.00 元、4.50 元、5.00 元、5.50 元、6.00 元等多个等级餐标。

夜宵：米饭、面条、小菜每份 6.00 元。

点餐：依据具体点菜类目确定。

全部餐费明码标价，公布于众。

3、就餐方法

(1) 向全部医护人员发放就餐 IC 卡，专设窗口，于指定就餐区域内，任意刷卡消费；

(2) 病患及看护人员统一到便民窗口就餐。因为医院人口流动较大，所以前期先对便民窗口实施现金交易方法，后期逐步进行完善，最终建立可行病患刷卡消费制度；

(3) 依据病患和医护人员需求，可院内送餐或到食堂订餐。

4、餐具分类

病患和医护人员餐具分类使用、分类清洗、分类消毒、分类保留。

比如：医护人员餐具为：磨砂不锈钢碗，深色筷子。

病患餐具为：光亮不锈钢碗，浅色筷子。

5、伙食标准菜谱安排以下：

早餐	米饭、牛奶、面条、馒头、花卷、包子、豆浆、油条、鸡蛋、粥类	
午餐及晚餐	荤菜	红烧猪肉、青椒肉丁、芥菜肉丝、葱爆肉、蒜苗肉丝、回锅肉、香辣脆肚、红烧肥肠、糖醋里脊、糖醋排骨、肉末酸豆角、芹菜炒牛肉、小米辣牛肉、牛肉凉片、辣子鸡、凉拌鸡肉丝、黄焖土鸡、宫保鸡丁、青椒火腿、油炸干鱼、青椒香肠、香辣鱼片、酸辣鱼肉
	素菜	鸡蛋炒西红柿、尖椒土豆丝、酸辣土豆丝、香辣菠菜、素炒小白菜、西红柿炒辣椒、干煸豆角、鱼香茄子、醋溜白菜、麻婆豆腐、炒香菇、油炸花生米、炆炒圆白菜、蒜茸菠菜、糖醋茄子、葱油豆腐、家常豆腐、炆炒小白菜、小炒圆白菜、蒜茸洋花菜、清炒苦瓜、酱爆茄子、葱爆木耳、毛豆炒青椒、油焖豆角、凉黄瓜、凉拌耳丝、凉拌苦瓜、素炒角瓜
	汤菜	白菜汤、青菜汤、冬瓜排骨汤、萝卜排骨汤、绿豆汤、番茄鸡蛋汤、腌菜汤、三鲜汤、海带汤、南瓜汤
夜宵	米饭、面条、粥	
订餐	可依据当日蔬菜，自选点菜。	
备注	依据病人需求，可专门提供半流质膳食。	

以上菜谱仅供参考，具体以当日菜系为准。

6、设备配置：

序号	类别	数量	单价(元)	累计(元)	备注
1	保温快餐车	2	1000		饭菜保温
2	蒸饭车	2	3500	7000	快速煮饭
3	电饭锅	2	580	1160	煮饭备用
4	猛火灶	1	1500	1500	
5	蒸汽灶	1	2500	2500	
6	液化灶	1	1500	1500	
7	电磁炉	2	500	1000	
8	蒸笼	1(套)	600	600	
9	抽油烟机	1	3800	3800	
10	冰柜	1	5600	5600	
11	消毒碗柜	2		4000	
12	木质碗柜	1			
13	切肉机	1			
14	工作台	1	1200	1200	
15	快餐盘	150	20	3000	
16	不锈钢碗	200	20	4000	
17	10人桌椅	4(套)	3500	14000	
18	4人桌椅	15(套)	600	9000	
19	锅	15	130(均价)	1950	
20	菜刀	10	40	400	
21	餐具	6(套)	500	3000	
22	洗菜盆	30	40(均价)	1200	
23	货架	2	500	1000	
24	刷卡机系统	3(台)	600	1800	就餐刷卡器及系统
25	就餐IC卡	400(张)	15	6000	
26	电脑	1	5000	5000	就餐卡充值和统计

27	灭蝇器	4	300	1200	
28	皮卡车	2	30000	60000	
29	其它		5000	5000	多种零碎物品
30	累计			96410	

七、食堂承包经营优势

1、个人优势

本人有长达 10 余年从商经历,含有成熟经营及管理理念,为人认真严谨,勤奋扎实,做事深思熟虑,责任感强,且有很好沟通协调能力及人际关系。多年来,经过不停实践学习,本人用心经营市医院食堂,让医护人员吃上了新鲜放心蔬菜,品牌食品得到了医护人员和患者一致好评。所管理承德市全科医生培养基地食堂,将该食堂打造成为全市食堂中名片,逐步完善标准化步骤操作,最终实现标准复制,每个食堂全部标准化操作,真正实现“给物定位,给事找序,给人找规矩”,成为一道亮丽“风景”。至今为止,经营医院食堂快要 5 年,现食堂餐饮服务团体 50 余人。

2、团体优势

(1) 我们厨师有资深餐饮经验,经过专业烹饪培训,并取得对应资格证书,近 5 年餐饮服务工作经历,使得团体含有丰富职业技能及职业素质。专业烹饪厨师,确保食品美味、可口、营养丰富。依据用户需求和科学营养配比定时开发新菜式,定时更新总菜谱,让医护人员和患者

不会吃到腻。专业烹饪，不仅确保食品美味、可口、愈加重视营养，改变大家传统饮食观念，满足大家从味觉到身体健康需求。

(2) 我们有高学历管理人员。取得本科学历，经济学学士学位，有较强专业理论知识，良好文化素养和优异管理能力。长久在外学习，有开阔眼界，广博见识，灵活把外面餐饮服务行业优异文化、优异管理运行方法利用到我们食堂中，并制订了良好计划，让食堂在各方面全部有革新和突破。重视团体精神，定时组织职员培训，预备组建一只含有优异职业道德及职业技能团体，一定把食堂打造成医院一张新兴名片。

(3) 本人有9年同医院一起发展经历，对医院隶属设施、文化、环境熟知，对患者需求、医护人员需求很了解。医院就像是“家长”，我企业就像是“孩子”一样，医院是看着我企业一步步长大，所以孩子长大必需回报父母，本人怀着一颗感恩心去经营医院一部分，为医院发展壮大保驾护航，就像承德医学院隶属医院是承德行业老大一样，只有把食堂打造成医院新名片，才能配得上承德市唯一一家省级医院。

3、就餐环境，菜系品质优势

依据食堂现有实际情况，本人自行投资装修改造，设计打造环境优雅、舒心用餐环境，让医护人员和患者有个放松

心情、舒缓压力用餐环境。

决不出现脏、乱、差局面，确保食堂洁净、卫生，让全部在食堂消费医护人员和患者全部能够放心饮食。采购肉类、禽类、蔬菜一定经过合格检测，从第一步骤确保食品安全，杜绝食物中毒。

专业人员精心调配，避免菜色单一、营养不均衡。

4、运行优势

(1) 采取医护人员刷卡消费模式，方便餐饮付费，同时也杜绝了直接金钱交易会引发卫生、找零等问题。实现食堂现代化消费管理。

(2) 医护人员窗口和便民窗口分类。多个窗口设置很好处理了在就餐过程中人员分流问题，保障了就餐秩序。

(3) 医护人员和病患餐具分类使用、分类清洗、分类消毒、分类保留。有效降低病菌交错感染，确保医护人员能够健康饮食、健康工作。

5、管理优势

建立了完善规章制度和对应管理措施，制订了：

《购入食品检验标准》、《卫生、安全、品质管理细则》、《食堂经营管理步骤》、《服务管理细则》、《食堂突发事件应急预案》。

6、服务优势

优质服务是食堂应含有素质优势首先，也是最关键首先。为了让医护人员和患者能够享受优质服务，我们将定时

对工作人员进行培训，加强职员基础职业素质，提升服务质量。对医护人员和患者笑脸相迎，笑脸相送，不停完善餐厅菜品，提升菜品色、香、味等质量，为医护人员和患者提供美味可口饭菜，想医护人员和患者之所想，让医护人员和患者确实有宾至如归感觉。餐厅显著地方设计意见箱，用来搜集医护人员和患者反馈意见，并针对意见立即进行调整加以改善，提升医护人员和患者满意度。

7、设备优势

设施好坏直接决定了餐饮品质，我们购置大量新型餐饮机械设备，确保食堂高质量、高效率、高标准运行。让用户能够放心、安心、舒心饮食。

一、厨房规范化操作程序

(一) 准备工作

1、

确定好当日菜式口味和菜式搭配要求，菜式操作人员分配，做到定人、定菜、定质量，提升厨师操作过程中责任心。

2、炉灶操作前安全检验：关键对油路和油量，电器开关和线路，消防器材位置了解，熟悉操作过程中出现隐患立即排除，熟悉炉灶维修。

3、操作前用具，用具检验，关键是对炉灶操作用具，装菜盘，熟菜摆放区进行整理和清洁，调配料是否放到现场。对切配质量要求检验和监督，厨工切配质量好坏直接厨师烹调质量。

操作要求：

(1) 厨师操作前要掌握好每锅菜所需油量、配料量、肉量、香料量，操作过程中要按确定标准投放，并合理分配好三餐和夜宵用量。

(2) 菜式烹调方法确实定，每日菜谱确定后厨师要认真研究探讨菜式味型，菜式搭配，需用配料品种，烹调方法。

(3) 勤于观察掌握好每餐、每批就餐人数规律，并按实际需要去操作，节省为主，确保剩菜量最少。

(二) 出品保障

1、首先要检验菜式是否按标准要求操作。

2、每盘菜肴出品前厨师本人要亲自尝、定味，菜肴口味首先要达成自己满意程度。

3、

送餐前主管要参与菜品品尝，立即向厨师提出自己见解，便于厨师立即调整。

4、送餐过程中，厨师要亲自到餐厅问询就餐者，对菜式意见，并做好统计后加以分析，总结，在下次操作中加以改善。

5、在操作过程中根据大多数人意见进行改善，满足大部份人要求。

（三）善后操作

剩下菜类妥善处理：

1、用于下餐炒熟肉类立即风冷便于提早放入冰柜冷藏，来确保肉类新鲜度延长。

2、用于下餐炒熟肉类及对应蔬菜类，依据卫生标准和厨房条件进行分类冷藏。

3、对于剩下配料、油类及可放置外面菜类，应在下班前加盖纱布或网罩，避免被污染。

4、对于不能用于下餐蔬菜、肉类和异变菜类，应立即给倒弃处理，不得用于下餐食用，避免引发食物中毒。

5、切实做好四隔离工作即：“生和熟隔离、食品和杂物、药品隔离、成品和半成品隔离、食品和天然冰隔离”，避免交叉感染。

注：下班前打扫自己所负责区域，器具放置于要求位置，衣帽、围裙挂于要求位置，不得乱扔，检验油门气筏是否关

闭，经主管检验后方可下班。

二、厨工切配规范化操作程序

检验菜质→检验切菜工具→查看菜式切配要求→切配→清洗菜类→归类摆放→下餐菜类妥善处理具体细节以下：

1、厨工在切配物料前，首先对物品检验，不切配病死、毒死、死因不明腐败变质禽、畜、肉及鱼类，不切配变质有异味蔬菜瓜果，碰到品责问题立即汇报主管。

2、在切配过程中，肉类、菜类不得落地，万一不小心掉地下，必需清洗洁净才能使用，盛肉菜篮筐不能直接着地，必需放于垫板上。

3、瓜果类在切配加工前须经过“一拣、二洁、三浸泡”浸泡时间不得少于30分钟，确保无虫、无泥沙杂物、无黄叶。

4、瓜果类须依据菜式要求切配要做到大小长短厚薄粗细均匀，并按厨师要求或组长要求过油、过水菜先切，早晨所需菜品先切，下午所需要菜品轻易变色、变味腐烂早晨不得斩切。

5、切配用刀、菜板、案台在使用后应立即清理，刀具、菜板要根据生熟分开放置于要求位置。

三、蒸饭规范化操作程序

检验米质→检验蒸饭器具→淘洗大米→配置蒸饭用水→大米入柜→点火→检验米饭是否蒸熟→关火→分批出饭→剩下米饭妥善处理。

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/568025124047006075>