

投 标 文 件

投标编号：

项 目：（九州职业技术学院食堂）

投标方名称：_____

（公章）：_____

投标方代表名称：_____

投标日期：____年____月____日

目录

(1) 投标书

(2) 开标一览表

(3) 有关食堂详细工作的实行细则及经营方针、管理措施

(4) 拟建立的食堂管理制度

(5) 营业执照

(6) 投标承诺书

(7) 卫生许可证

(8) 银行资信证明

(9) 服务承诺书

投 标 书

九州职业技术学院：

_____（投标单位全称）授权_____（全权代表姓名）_____（职务）为全权代表，参与贵方组织的（招标编号、招标项目名称）招标的有关活动，并对_____进行投标。

为此：

1、提供投标须知规定的所有投标文献：

- a. 投标书正本一份，副本三份；
- b. 资格证明文献各二份；

2、投标项目的总投标价为（大写）：_____元人民币

- 3、保证遵守招标文献中的有关规定。
- 4、保证忠实地执行买卖双方所签的经济协议，并承担协议规定的责任义务。
- 5、乐意向贵方提供任何与该项投标有关的数据、状况和技术资料。
- 6、本投标自开标之日起 90 天内有效。
- 7、与本投标有关的一切往来通讯请寄：

地址： _____
 : _____ : _____ : _____

投标单位（盖章）：
全权代表（签字）：
日 期：

开 标 一 览 表

投标人名称： _____

货品名称	日期				
------	----	--	--	--	--

		正餐菜谱（白 班、夜班）	主食菜 谱	配汤菜 谱	环境配套 措施
食堂承 包	星期一				
	星期二				
	星期三				
	星期四				
	星期五				
	星期六				
	星期日				

投标单位全称（盖章）：

全权代表（签字）：

注：（1）开标一览表严格按本格式填写。

（2）此表密封装在一个单独的信封内，再装入正本内。上述文献不再

装入副本内。

学校学生食堂方案书

尊敬的各位领导您们好：

我把有关承包学生食堂的详细工作实行细则及服务方针、管理措施等，简要汇报如下：

食堂管理工作是一项长期、细致的工作，事关师生切身利益，是构建校园的基础与重要构成部分。我们将坚持学生食堂“公益性、服务性、安全性、”宗旨，秉承膳食营养均衡、崇尚健康饮食、兼顾特殊需要、倡导饮食文明、轻松便利快捷，提供差异化服务。就餐者的需要就是我们的经营方向，就餐者满意是我们的经营目的，甲乙双方和就餐者三赢是检查我们工作成效的硬指标。

一、服务承诺

1.以服务学生为关键，靠优质的服务，靠不停翻新饭菜品种把戏，赢得荣誉，食堂辨别一下不一样口味的菜，例如北方口味稍重与南方偏好清淡、辣与不辣的、面食与米饭等，选择引进多种风味菜肴，满足不一样区域、不一样口味的学生多样性需求。让学生吃的放心、吃的舒心，根据不一样的季节及时更换品种，并注意营养搭配。如肉、蛋、奶、蔬菜等等。保证在寒冷的冬季让学生吃到美味可口的热餐。

2.为了引导学生养成不挑食的好习惯，我们每学期除了组织对学生食堂工作人员进行营养和卫生健康知识培训外，还结合当地实际状况为学生食堂设计一种经济可行、各类营养搭配合理的营养食谱。

3.

对学生食堂工作人员进行营养知识培训。培训内容重要包括配菜、调剂菜肴品种、调剂营养物质配比、烹调方式等。在配菜上，我们规定食堂工作人员既要注意色、香、味、形吸引学生，更要注意蛋白质、脂肪等营养搭配合理，在有限的伙食原则内，尽量做到让就餐者吃到美味可口的饭菜，同步获得均衡足够的营养。在调剂菜肴品种、原料的选择上，我们规定食堂工作人员既要配置成本较高的鸡、肉、鱼、蛋等，又要着重配置成本低而富于营养的蔬菜豆制品，还要根据季节特点做些时令蔬菜，偶尔增长点反季节蔬菜，这样既可改善学生伙食，又增添了集体生活的乐趣。在烹调方式上，我们规定食堂工作人员既要有红烧，又要有清蒸凉拌，还要配以闷炒、油炸、冷配等措施进行调剂，在调味上，尽量本着大众皆宜的原则，如甜酸味，香甜味，清香味等……。

4.多设置几种打饭窗口，可以有效的防止学生的拥挤，也节省了学生的就餐时间，可以有更多的时间用于正常的学习和休息。

5. 设置爱心窗口，支住特困生，为家庭困难的学生提供特价菜品，免费的米饭添加，提供免费汤，保证困难学生生活无忧。提供勤工俭学的便利来协助困难学生。

6. 针对学生提出的意见进行及时有效的沟通，并将信息即时反馈回学生中间，意在使学生可以满意就餐，安心学习；保证全体学生的用餐质量和生活质量，营造友好的就餐环境和改善大家的生活条件，使学生可以得到更好的餐饮服务。

以实惠、卫生、可口，薄利多销为基本原则；听从校方的管理，遵守各项法律、法规和规章制度，按《食品卫生法》，严格操作规程。保证让学校放心，让师生满意。

7.每日设有值班人员，在节假日保证留校学生有地方就餐，每晚在学校规定的休息时间前可以让有需求的学生有地放心吃饭，减少学生晚上外出外卖带回宿舍，减少校外摊贩对学生用餐卫生的危害！

二、经营方案

（一）改善环境

1. 对既有的餐厅进行装饰装修，给就餐者提供舒适洁净有序的卫生环境，以便快捷的就餐条件，统一使用消毒的餐具。为学生发明一种优越的就餐环境。

2.食品卫生经营场所环境整洁；防蝇、防鼠、防尘设施有效；废弃物处理符合规定。

3、坚持杜绝来路不明的多种货源进入食堂。做到分工详细，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。

4、进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在洁净的水池中清洗3遍以上，然后，转入洁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，工作辨别开，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，保证让学生吃得放心，吃得舒心。

4. 餐饮具、直接入口食品容器

餐饮具、直接入口食品容器，使用前有效清洗消毒；清洗消毒水也不与其他用途水池混用；消毒后餐具贮存在清洁专用保洁柜内。

5. 加强对学生食堂工作人员的管理，保证食品安全、卫生

一是每月组织一次业务知识培训会，让学生食堂工作人员掌握食品安全卫生知识、师生菜肴烹饪措施，认识和杜绝有毒蔬菜搭配。学习机械设备的构造原理，规定他们按操作规程办事，进行保养和简朴维修，防止生产安全事故发生。

二是每周开一次小结会，总结本周在安全卫生和工作纪律方面的长处，指出工作中存在的问题，提出下周工作规定。

三是每学期对学生食堂工作人员进行一次安全卫生知识测试，提高个人业务知识水平。

四是对食堂工作人员进行“五个四”提醒教育，做到警钟常鸣。即食品卫生把“四关”：采购关、贮存关、加工关、发售关；食堂设施有“四防”：防尘、防潮、防鼠、防蝇；用品清洗施“四招”：一洗，二刷，三冲，四消毒；环境卫生搞“四定”：定人，定物，定期，定责；个人卫生要“四勤”：勤洗手剪指甲，勤洗澡剪发，勤洗衣服和被褥，勤换工作服。五是规范食堂工作人员的言行。食堂工作人员上岗时必须着装整洁，统一佩带工作牌；服务过程中，言行文明、礼貌，服务热情、周到。

6. 健康管理

从业人员须获得有效健康证方可上岗，不得有碍食品卫生的病症。

7. 食品采购

严格把好食品的采购关。食堂采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并按照国家有关规定进行索证，应相对固定食品采购的场所，严禁采购腐败变质、污秽不洁、具有毒有害物质及其他不符合食品卫生原则和规定的食品。

8. 食品贮存

食堂必须具有相对独立的食品原料寄存间、食品加工操作间、食品发售场所及用餐场所。食品原料寄存间要有专人保管，严禁闲杂人等随意进出；所储备的大米、面粉、食油等其他食品应当分类、分架、隔墙、离地 50 公分以上的木板上寄存，要定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。食品加工操作间的墙壁应有 1.5 米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；有足够的照明、通风、排烟装置及污水排放、废弃物品寄存的设施和设备；放置刀、墩、板、盆、桶等器具的案板，必须要所有贴上瓷砖；地面使用防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定的坡度，易于清洗和排水。库房寄存食品要离地隔墙；冷拣、冷藏设施要正常运转，贮存温度符合规定；食品贮存严禁生熟混放；食品或原料不与有毒有害物品寄存在同一场所。

9. 违禁食品

严禁生产经营超过保质期、腐败变质及其他违食品。

（二）、单间

- 1.自己选菜，菜实行边炒边上，可以使得菜鲜艳和热度。
- 2.米饭也是由个人按量食用。（不够可以加）
- 3.就餐时间不固定，可以随时就餐。

- 4.菜式多样，还可以根据顾客须求做变化或添加。
- 5.在上菜之前尚有茶水奉上。

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/738057000064006073>